

Méndez-Rojó

FAMILIA BODEGUERA DESDE 1940

ENTORNO

Entre los valles y la brisa atlántica, los viñedos de Rías Baixas crecen acariciados por las suaves lluvias y el salitre del océano. Esta tierra de Albariño es una sinfonía de granito, bruma y luz, donde los aromas de cítricos y flores blancas se mezclan con un frescor que transporta al corazón de las rías. Cada botella es un tributo al marisco que bordea estas costas y a la tradición que une a la gente de esta tierra con la riqueza del Atlántico.

VARIEDAD

Albariño 100%



NATURALEZA

La bodega Via Atlantica se funda en el municipio de O Rosal. La comarca de O Baixo Miño, es el paraíso de la agricultura de Galicia. Nuestros viñedos a 200 metros sobre el nivel del mar se benefician de un clima privilegiado oceánico que favorece su desarrollo. Por otro lado, los suelos son ácidos y de tipo franco-arenoso, que favorecen la máxima expresión de la variedad Albariño.

PREMIOS DESTACADOS

CONCURSO	AÑADA	PREMIO
International Wine & Spirits Awards 	2023	ORO
Mundus Vini 	2023	PLATA
Guía Peñín 	2023	90 *** PUNTOS
Guía de Vinos Destilados de Galicia 	2023	ORO



AÑADA
2024

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Este vino monovarietal Albariño se elabora en el momento óptimo de maduración en la segunda semana de septiembre. Tras realizar la vendimia de forma manual, se recolecta en cajas de 20 kilos. Al llegar a bodega, la uva pasa por una cuidadosa selección manual de racimos en mesa de selección. Tras un despalillado y prensado suave en frío permite obtener un mosto de gran complejidad aromática. Posteriormente, se realiza una fermentación a baja temperatura que mantiene y ensalza sus características organolépticas. Una vez terminada la fermentación al vino se le realiza una crianza en lías de tres meses. Tras un mínimo de 7 meses en depósito a temperatura controlada, el vino se prepara para su embotellado realizando procesos de clarificación, filtración y estabilización. Una vez embotellado, se realiza una crianza de unos meses en botella, asegurando que llegue al consumidor con las mejores características, resaltando así la esencia del Albariño en un vino fresco, elegante y lleno de matices.

NOTAS DE CATA



VISTA - Atractivo color amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.



OLFATO - Intensidad alta y a su vez sutil. Destacan las notas a frutas de hueso, cítricos y un suave toque a lichí.



GUSTO - En boca amplio, vivo, fresco y vibrante. Destaca un ligero toque salino. Un final equilibrado y largo postgusto.

DETALLES

GRADUACIÓN - 12%

SERVICIO - 12-14°C

MARIDAJES - Este vino se presenta como el acompañante ideal para platos como sushi y combina a la perfección con carnes blancas, realizando así la experiencia gastronómica.



