



Historia. Familia. Amigos. Dedicación. Vocación.

Muchas palabras podrían describir a sus bodega, Adegas Valmiñor, porque son muchas cosas diferentes que se unen bajo una misma pasión: sus vinos.

La bodega se fundó en 1997 pero nuestra tradición es ancestral. Aman a la uva albariña, pero también la treixadura, la loureiro, la castañal.

TORROXAL

Albariño

D.O



Elaboración

Vendimia manual en cajas de 20 kg. Mesa de selección.
Prensado directo de la uva y fermentación alcohólica bajo control automatizado de la temperatura.
Filtración tangencial y embotellado en atmósfera inerte.

FICHA DE CATA

- **Color:** amarillo pálido.
- **Nariz:** una gran intensidad frutal, con aromas a albaricoque, melocotón y frutas exóticas maduras complementadas con notas de lima-limón.
- **Boca:** se muestra fresco y alegre con un final largo y persistente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	100% Albariño
Temperatura de Servicio Recomendada	10 - 11 °C

Fuente: Adegas Valmiñor

