



ACQUISTATO IL .....

"Atlantis" Albariño DO Rias Baixas DO 2024

2024



*Svinando*

## Spiccata acidità

Oggi ci troviamo in un territorio unico nel suo genere. Una terra di confine, dove il clima e l'ambiente naturale giovano un ruolo cruciale per la produzioni di vini unici e inimitabili. Ci troviamo sulle coste atlantiche, dove i venti umidi provenienti dal mare sferzano senza sosta i filari di Albariño. E' qui che nasce un vino che sa di brezza salmastra e frutta appena colta: l'Atlantis di Vintae. Situate nella sub?zona Condado do?Tea della DO Rías?Baixas, le vigne sorgono su terrazze sabbiose con sottosuoli granitici, a 100?250?metri di altitudine, sulle pendici scoscese della riva destra del fiume Miño. Il microclima qui è leggermente più caldo e secco rispetto alle aree costiere, ma sempre temperato dalle nebbie oceaniche: condizioni ideali per maturazioni lente che concentrano profumi e mantengono una freschezza vibrante. La Denominazione di Origine è Rías?Baixas. Nata nel 1988 e suddivisa in cinque sub?zone, tutela più di 4.300?ha di vigneti minifondisti e celebra le varietà autoctone che da secoli modellano questi paesaggi atlantici. L'Albariño su tutte, con oltre il 96?% della produzione. Vendemmia a mano in piccole cassette a settembre, con selezione dei grappoli già in vigna, in cantina si parte con la fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio e il successivo affinamento sur lie di dieci settimane. La permanenza sui lieviti amplifica volume e complessità senza intaccare l'immediatezza aromatica. Colore giallo limone brillante, al naso si caratterizza per un'esplosione di mela verde, ananas e mango, con un accenno minerale che ricorda la pietra bagnata. In bocca è succoso, con una bella trama glicerica e una spiccata acidità salina che allunga il sorso. Il finale è persistente, con note agrumate e un tocco salmastro che invita a un altro calice. Sulla tavola è il compagno naturale di frutti di mare, crostacei alla griglia, ceviche, sushi e piatti sapidi come polpo alla galiziana. Fuori dai classici, sorprende con formaggi di capra freschi, empanadas di verdure o una paella ai frutti di mare.

Vintae è una realtà enologica spagnola che ha rivoluzionato il panorama vinicolo nazionale con un approccio creativo, dinamico e profondamente legato al territorio. Fondata nel 1999 da José Miguel Arambarri Terrero, imprenditore originario della Rioja, l'azienda nasce dal desiderio di recuperare la varietà Moscatel de Grano Menudo, scomparsa a causa della fillossera. Questo progetto iniziale ha dato vita alle cantine Castillo de Maetierra e Maetierra Dominum, segnando l'inizio dell'avventura Vintae. Con l'ingresso dei figli Ricardo e José Miguel, Vintae ha ampliato la sua visione, esplorando diverse regioni vinicole spagnole. Oggi, l'azienda possiede oltre 300 ettari di vigneti, coltivando 38 varietà di uva e producendo più di 35 vini differenti, distribuiti in oltre 60 paesi. La filosofia di Vintae si basa sulla creazione di vini autentici, accessibili e rappresentativi dei diversi territori spagnoli. L'azienda si distingue per un marketing innovativo e un design accattivante, rompendo con i codici tradizionali del settore e rendendo il vino un'esperienza divertente e coinvolgente. Vintae è anche impegnata nella sostenibilità e nell'innovazione enologica. Progetti come Le Naturel, un vino naturale prodotto senza solfiti aggiunti, e la gamma di spumanti Pandemonium, elaborati con uve provenienti da vigneti in altitudine, testimoniano la volontà dell'azienda di esplorare nuove frontiere nel rispetto dell'ambiente.

### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Rías Baixas

**Uve** 100% Albariño

**Gradazione** 12,5% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menù di pesce

**Vinificazione** La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a 18°C e successivamente viene affinata sui lieviti in vasca per dieci settimane.

**Sensazioni** Colore giallo limone elegante, pulito e luminoso. Intenso con aromi persistenti e di qualità, che ricordano la mela verde e frutti tropicali come l'ananas. Lungo, glicerico e con un'acidità perfetta in armonia con il suo corpo, che lo rende molto piacevole e ricco di sensazioni.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821