



- Grand Gold Medal, Mundus Vini
- Gold Medal, CWSA Best Value



CASA ROJO®

La Marimorena

ALBARIÑO

DATOS DE LA AÑADA

Considerada como excelente por el consejo D.O. Rías Baixas, el 2025 fue un año típico en el Condado de Tea, con lluvias abundantes y humedad ambiental constante pero con unas temperaturas moderadas (13-16° anuales) que favorecieron una maduración lenta y equilibrada, ideal para la variedad Albariño.

El Río Miño actúa como regulador térmico, generando un microclima local que define la personalidad de este blanco atlántico.

La gran diferencia de Tui está en la orientación de nuestro viñedo y en las temperaturas medias más elevadas durante el verano, lo que genera una mejor maduración, respetando la acidez y frescura del varietal.

PROCEDENCIA DE LA UVA

100% variedad albariño, procedente de un viñedo de 7 hectáreas en los Altos de Torona, Tui, Condado de Tea, O Rosal.

ELABORACIÓN

Fermentación a 12-14°C en acero inoxidable para conservar los aromas varietales a lo que le sigue una crianza sobre sus lías finas durante 4 meses para aportar textura sin perder vibración. Volumen de alcohol 12,5%.

NOTAS DE CATA

A la vista, presenta un precioso color dorado intenso con reflejos verdosos.

En nariz, despliega todo el potencial de la variedad en estado puro, con notas de fruta blanca (manzana y pera), fruta de hueso (melocotón y albaricoque) y cítricas (limón y pomelo) acompañadas de matices florales (azahar y jazmín).

En boca es fresco y vivo, marcado por una acidez alta y bien integrada, un paso de boca equilibrado, con cuerpo medio y textura ligeramente glicérica.

Aromas retronasales que refuerzan el carácter frutal y cítrico. Final persistente, con elegante recuerdo salino. un perfil muy expresivo sin duda marcado por el clima atlántico. En boca es fresco, vivo, con muy buena acidez y cuerpo medio, presenta un final salino y mineral típico de los suelos donde crece la vid.



R.E.Nº 40957/PO-ES