

ATLANTIS

by Maetierra

ATLANTIS ALBARIÑO 2024

Aromático, fresco y fragante.

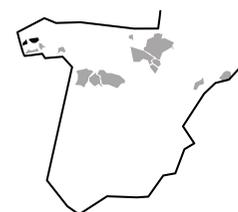


ORIGEN

En nuestro afán por explorar, en 2014 comenzamos un viaje en busca de las zonas con mayor potencial para los vinos blancos de España. Raúl Acha, director técnico, y Richi Arambarri, nuestro CEO, ponen su mirada en el norte, en aquellas D.O.s que destacan por su frescura, pues están fuertemente influenciadas por el clima atlántico.

Para la colección Atlantis seleccionan cuatro pequeñas regiones con poca proyección internacional pero muchas historia y sobrada capacidad para competir con las mejores zonas de blancos del mundo: Rías Baixas, Ribeiro, Valdeorras y Txakoli de Álava. Allí elaboramos los cuatro vinos de Atlantis con variedades autóctonas: Albariño, Treixadura, Godello y Hondarrabi Zuri.

En el Condado de Tea, donde nace Atlantis Albariño, Raúl y Richi encontraron los viñedos donde conseguir un Albariño que representase la autenticidad de la variedad pero con un estilo equilibrado y muy apto para conquistar los paladares de consumidores de todo el mundo.



D.O. Rías Baixas



PREMIOS

90 puntos

Guía Peñín 2022.
Añada 2021.

Medalla de Oro

Concurso Vinos Sub-30 2018. Añada 2017.

Medalla de Plata

Premios Mezquita 2015.
Añada 2014.



ATLANTIS

by Maetierra



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: 100% Albariño.

Viñedo: Viñedos ubicados en el Condado de Tea, en la margen derecha del río Miño. Suelos arenosos de fondo granítico. Alturas de entre 100 y 250 m sobre el nivel de mar. Pendientes con un desnivel del 10%. Combinación de viñedos plantados con el sistema de conducción de parra/pérgola con otros más modernos en espaldera.

Vendimia: Vendimia manual en cajas pequeñas en septiembre. Selección de uva.

Elaboración: La fermentación alcohólica se desarrolla en depósitos de acero inoxidable a 18°C y posteriormente se hace crianza sobre lías en el depósito durante diez semanas.

Grado: 12,5% Vol.



CATA

Visual: Elegante color amarillo limón, limpio y brillante.

Nariz: Intenso y con aromas persistentes y de calidad, recordando la manzana verde y frutas tropicales como la piña.

Boca: Largo, glicérico y con una acidez perfecta de acuerdo con su cuerpo, que hace que resulte muy agradable y lleno de sensaciones.



AÑADA 2024

La añada 2024 en Rías Baixas se ha caracterizado por una vendimia adelantada y muy equilibrada. A pesar de las lluvias de junio y la presión de mildiu, el verano seco favoreció una maduración lenta y excelente. En los vinos se traduce en gran frescura y una marcada tipicidad varietal.
