

ViETERNUM — ALBINEU 2023 · FICHA TÉCNICA

Albariño de alta montaña del Pirineo catalán: precisión cítrica, nervio salino y pureza aromática. Vendimia manual, lías finas y mínima intervención para una expresión elegante y vertical.

IDENTIDAD

Nombre	Vieternum Albineu
	2023
Tipo	Vino blanco seco de alta montaña
Variedad	Albariño 100%
Añada	2023

ANÁLISIS

Alcohol	12,5 % vol
Acidez total	6,5 g/L (tartárico)
pH	3,15
Azúcar residual	< 2 g/L
SO ₂ total	≤ 90 mg/L
Alérgenos	Contiene sulfitos

ORIGEN Y VITICULTURA

Zona	Pirineo catalán (Talarn, Lleida)
Altitud	≈ 800–1.000 m
Suelos	Franco-arenosos con presencia calcárea
Viticultura	Sostenible; vendimia manual en cajas pequeñas max. 10Kg
Rendimiento	35–45 hl/ha

NOTA DE CATA

Vista	Pajizo pálido, reflejos verdosos; brillante
Nariz	Lima, piel de limón, flor blanca; toque salino y hueso de albaricoque
Boca	Ataque tenso, centro jugoso; acidez vertical y final largo cítrico-salino

ELABORACIÓN

Recepción	Selección; prensado suave de racimo entero
Desfangado	Estático a baja temperatura
Fermentación	INOX 14–16 °C
Crianza	Lías finas 3–5 meses; bâtonnage
Clarificación/Estab.	Intervención mínima; filtrado ligero

SERVICIO Y MARIDAJE

Servicio	8–10 °C · Copa de blanco aromático
Maridajes	Mar y crudos, marinados, arroces de montaña, quesos de pasta blanda

