



Albariño 2024, Viñedo Don Miguel

Elaborado y embotellado en la propiedad

¿Por qué Albariño?

El Albariño es conocido por dar vinos extraordinarios en el frío clima de Galicia, en el Noroeste de España. Primero lo plantamos en nuestro viñedo de Sonoma Coast, cuyo clima resultó demasiado frío para madurar incluso una variedad de clima frío como ésta. Después de cuatro años renunciamos e injertamos los brotes de esas cepas en nuestro Viñedo don Miguel en el Russian River Valley, algo más cálido. ¡Y estamos entusiasmados de ver cómo está prosperando!

El Viñedo Don Miguel

Llamado así en honor del que fue patriarca de la familia Torres, este viñedo está situado en el Green Valley — la región más fría y con más niebla del Russian River Valley, a sólo 15 km. del Océano Pacífico. El albariño está conducido en cordón, alternando las yemas (le llamamos dientes de cocodrilo) para crear dos zonas de fruta y proporcionar así una óptima aireación y calidad de luz.

La Vinificación

Las uvas se recogieron del 20 al 21 de septiembre y, tras un prensado mínimo, fermentaron un 75% en acero inoxidable y un 25% en fudres de hormigón. Después de la fermentación primaria, el vino permaneció sobre sus lías hasta que se embotelló en marzo 2025.

Notas de Cata

Clásicos aromas de manzana y limón, con notas florales y de frutas de hueso como nectarinas blancas, y cítricas de mandarina. En paladar es mineral, redondo y refrescante, con final salino recordando un poco a la brisa marina, ¡y también con una nota del sol de California! Recomendaría servirlo a 7º-8º C, con platos de marisco crudo o a la parrilla, salmón ahumado, sushi y cocina asiática — y desde luego, con tapas.

Marimar Torres
Fundadora & Propietaria

Producción: 1249 cajas (todas en botellas de 750 ml)