



## Aromas florales y notas frutales. Muy fresco.



### COSECHA

La definimos como ‘muy gallega’. Gracias a las buenas condiciones del inicio de la primavera, la brotación se adelantó diez días con respecto a las fechas habituales. Las lluvias periódicas propiciaron el adecuado desarrollo de la planta y la temperatura suave y el buen tiempo permitieron una correcta floración. El verano fue ligeramente frío y seco, excepto en septiembre cuando varios frentes atlánticos, con inestabilidad y lluvias moderadas, provocaron un inicio de vendimia tardío, siendo una de las más prolongadas de los últimos años debido a las interrupciones provocadas por las lluvias. La vendimia concluyó el 6 de octubre.

### VIÑEDOS, VARIETADES Y ELABORACIÓN

60% de uva Albariño de nuestras viñas de O Rosal, complementada con otras variedades autóctonas: Caiño Blanco, Loureiro y Treixadura.

Comenzamos la vendimia el 16 de septiembre en la finca Silvosa (O Rosal) y un día después en la finca Viñadeiro (O Salnés). Tras la primera selección de racimos en el campo, recolectamos manualmente la uva en pequeñas cajas, que transportamos refrigeradas a la bodega. Por primera vez, toda la cosecha pasó por una seleccionadora óptica -primera bodega de Rías Baixas con este sistema- eliminando las uvas que no cumplían con los exigentes parámetros de nuestros técnicos. Tras su enfriamiento y maceración, realizamos el prensado en atmosfera inerte con nitrógeno, para evitar oxidaciones. Una vez desfangado, el mosto limpio fermentó a 15° C. En esta cosecha, el 50% del vino albariño realizó la fermentación maloláctica. En cada variedad, todos los procesos se realizaron por separado hasta el coupage final previo al embotellado. Hasta entonces, conservamos el vino junto con sus lías finas que, mediante bazuques periódicos, se mantienen en suspensión aportando así complejidad.

### PRESENTACIONES



### DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol	Acidez Total
<b>12,5% Vol</b>	<b>6,46 g/l</b>
Acidez Volátil	Extracto seco
<b>0,19 g/l</b>	<b>20,3 g/l</b>

### MARIDAJE

Acompañante ideal de aperitivos, mariscos y pescados. Recomendado con quesos suaves, comida oriental, arroces, pasta y aves. Su temperatura ideal de consumo es de 10 a 12°C.

### NOTAS DE CATA

Muy limpio y brillante, de color amarillo verdoso y matices dorados. En nariz nos muestra una gran intensidad, con aromas de flores blancas, sobre todo jazmín, junto a un elegante fondo cítrico y de frutas blancas, como pera y melón. En boca es fresco, con buena estructura y muy equilibrado. Retronasal prolongada que recuerda los varietales propios de las uvas del coupage.