



Matices autóctonos y notas florales.

COSECHA

Como en cosechas precedentes, la brotación se inició de manera temprana, a mediados de marzo. La primavera, más seca y cálida de lo habitual en la zona, dio paso a un verano extremadamente caluroso y seco. Con una menor influencia atlántica que en años anteriores, el buen tiempo permitió que el viñedo madurase hasta el final del ciclo en perfectas condiciones sanitarias. Iniciado septiembre y tras unas deseadas lloviznas, la bonanza meteorológica nos permitió completar una vendimia pausada y sin sobresaltos.

VIÑEDOS, VENDIMIA Y ELABORACIÓN

54% de uva Albariño de nuestras viñas en O Rosal, complementada con otras variedades autóctonas: 35% de Loureiro, 6% de Treixadura y 5% de Caño Blanco (D.O. Rías Baixas)

Tras los exhaustivos controles de maduración de cada parcela, con sus diferencias de suelo y orientación, iniciamos la vendimia de las variedades en nuestras fincas el 10 de septiembre. Seleccionados los racimos, los recolectamos manualmente en pequeñas cajas, que transportamos refrigeradas a la bodega, donde la seleccionadora óptica eliminó aquellas uvas que no cumplían con nuestros exigentes parámetros de calidad. A continuación, antes de su fermentación a 15°C, enfriamos la pasta a 10°C para su prensado en ambiente inerte, evitando así oxidaciones. Debido al notable equilibrio de los mostos, este año hemos decidido no realizar la fermentación maloláctica. En cada variedad, realizamos los procesos por separado hasta el coupage final previo al embotellado. Hasta entonces, conservamos el vino con sus lías finas mantenidas en suspensión mediante bazuqueos periódicos, dotándole así de complejidad.



PRESENTACIONES



DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol	Acidez Total
12,5% Vol	6,85 g/l

Acidez Volátil	Extracto seco
0,24 g/l	21,2 g/l

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

Limpio y muy brillante, de color amarillo con matices verdosos. Se presenta muy intenso y persistente en la nariz, donde destacan los recuerdos a flores blancas así como las notas de piel de pomelo y tropicales, como la piña. Ya en la boca disfrutamos de un vino delicado que atesora frescura, elegancia y, a la vez, mucha estructura así como un sobresaliente equilibrio.