

*Gran vino blanco. De carácter expresivo y aromático,
fruto de una tierra abrupta de climatología dura y adversa*



VARIEDADES
100% Albariño

SUPERFICIE TOTAL
13 hectáreas con producciones por debajo de la media
habitual en la zona

ENÓLOGOS VINOS PREMIUM
Fernando Costa

VIÑEDOS-RENDIMIENTOS

Pequeñas parcelas de viñas seleccionadas en las subzonas de O Rosal y O Salnés, plantadas por debajo de los 200 m de altitud, muy cerca de la costa y en colinas que dominan el océano atlántico. Se trata de una orografía ondulada y suave. Rendimiento de 50 HL/ha.

SUELOS

De origen granítico, ligeramente ácidos y de textura arenosa, lo que favorece un perfecto drenaje.

CLIMA DOMINANTE

Zona con influencia de clima atlántico, con temperaturas medias suaves y régimen de precipitaciones elevado en torno a los 1.500 mm anuales, pero con un descenso pluviométrico importante durante la época estival. Este régimen de lluvias combinado con el cultivo en terreno arenoso provoca un controlado estrés hídrico, necesario para alcanzar una maduración completa del fruto.

AÑADA-CLIMATOLOGIA

Después de un invierno suave y un aporte de lluvias normal hasta mediados del mes de mayo, la climatología de la cosecha 2020 vino condicionada por un periodo seco desde mediados de mayo a mediados de agosto. Este régimen pluviométrico inferior al habitual facilitó una calidad sanitaria excelente durante todo el periodo vegetativo. Una serie de borrascas a mediados de agosto aportaron el agua necesaria para corregir el estrés hídrico y favorecer una completa maduración sin comprometer la calidad sanitaria del fruto.

VENDIMIA

Totalmente manual, en cajas de 20 kg.

VINIFICACIÓN

Fermentación alcohólica a una temperatura controlada de 16-18°C seguida de una maduración en sus lías naturales en depósitos de acero inoxidable durante 5 meses. Posteriormente se procede a su filtración y embotellado.

ESTANCIA TOTAL EN BARRICA

No pasa por bodega.

AFINADO EN BOTELLA

Suele tener unos 3 meses de botella antes de su fecha de lanzamiento. Sin embargo, aguanta fácilmente un año más en botella por su excelente vivacidad.

NOTA DE CATA

Brillante a la vista, destaca por un color amarillo pajizo brillante. Nariz cítrica con notas minerales, profunda y compleja. El volumen en boca suaviza una acidez agradable y fresca. Final de cata agradable, afrutado y complejo. Servir a 8-10°C. Graduación alcohólica: 12,5%.

COMERCIALIZACIÓN

Julio 2021