

Albariño Deusa Nai

BLANCO. DE CARÁCTER EXPRESIVO Y AROMÁTICO, FRUTO DE UNA TIERRA ABRUPTA DE CLIMATOLOGÍA DURA Y ADVERSA

2024

D.O.
RÍAS BAIXAS

VARIEDADES DE UVA

Albariño.

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.

SUELOS

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

VIÑEDOS Y 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.

VENDIMIA

Totalmente manual, en cajas de 20 kg.



ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa & Alberto Anguiano.

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.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

No pasa por barrica.

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.

Notas de cata

Color amarillo verdoso.

Intensidad aromática, que evoluciona rápidamente de un predominio de notas cítricas a una nariz compleja con toques terpénicos y un fondo mineral muy interesante. A pesar de esta complejidad y superposición de sensaciones, el conjunto es muy agradable y divertido.

Vino muy estructurado y con mucho volumen, en donde la acidez aporta la delicadeza y frescura necesaria para que sea un vino con mucho recorrido en boca. Con un predominio cítrico por vía retronasal, su final de cata es muy prolongado y agradable, invitando a seguir disfrutando de la cata con otra copa.

Servicio a: 8-10° C.

Graduación: 13% Vol.