



Varietal, fresco, elegante y cautivador.

COSECHA

El ciclo vegetativo comenzó a finales de marzo, con una semana de retraso respecto a un año habitual en esta zona. Una situación que se mantuvo durante toda la campaña, muy marcada por la alta humedad y por unas suaves temperaturas en la D.O. Rías Baixas, condiciones ideales para el desarrollo de una cosecha de calidad. A mediados de septiembre, las elevadas temperaturas y el buen tiempo favorecieron la maduración de nuestra uva y su recolección en un perfecto estado sanitario. Comenzamos la vendimia el 19 de septiembre en la finca Xan Grande en O Rosal.

VIÑEDO, VARIEDADES Y ELABORACIÓN

El 100% es uva albariño seleccionada de nuestras parcelas en O Rosal y Cambados (D.O. Rías Baixas).

Las uvas seleccionadas se depositaron en pequeñas cajas de 20 kg que se trasladaron a la bodega en transporte refrigerado. Tras su paso por la mesa de selección y despalillado, los mejores racimos se enfriaron hasta alcanzar los 10°C para su posterior maceración durante 10 horas. Trascorrido este tiempo fueron suavemente prensados en atmósfera inerte evitando así cualquier oxidación. Tras su decantación, el mosto limpio fermentó a 15°C. En esta cosecha realizamos la fermentación maloláctica en un 15% de los depósitos, consiguiendo el equilibrio entre fruta y untuosidad. El vino se ha conservado hasta su embotellado con sus lías finas que, mediante bazuqueos periódicos, se mantienen en suspensión aportando así complejidad al vino.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Perfecto para disfrutar con cualquier aperitivo. Ideal acompañante del marisco y del pescado, así como de ensaladas, arroces de pescado, aves, quesos frescos, etc. Idóneo en combinación con platos asiáticos como el sushi o el sashimi.

DATOS ANALÍTICOS

CONTENIDO ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO)	ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO)	EXTRACTO SECO
12,5%	6,45 g/l	0,38 g/l	24,8 g/l

PRESENTACIONES



CATA

Color amarillo con reflejos verdosos, limpio y brillante. Sobresale su amplia y franca intensidad en la nariz, destacando los aromas varietales propios de la uva Albariño, como la manzana y pera maduras, la fruta de hueso, el albaricoque y un notable fondo cítrico. En la boca es vivo, fresco y estructurado, con una acidez muy bien integrada. Retrogusto de gran persistencia en el que aparecen los recuerdos a frutas exóticas como el lichi.