



## Varietal, fresco, elegante y cautivador.

### COSECHA

Aunque la primavera fue cálida, destacaron las oscilantes temperaturas, inhabituales en esta época del año, con días soleados y noches frías que adelantaron la brotación de las yemas. A finales de abril, los episodios de granizo, especialmente en la subzona de O Rosal, provocaron pérdidas tempranas en la producción. La floración se produjo a finales de mayo, también con gran variabilidad de las condiciones meteorológicas que se mantuvieron también durante todo un verano fresco y normal en cuanto a precipitaciones. Las altas temperaturas de la primera mitad de septiembre ayudaron a completar la maduración de las uvas que vendimiamos antes de la entrada de las primeras borrascas, a partir del 21 de septiembre.

### VIÑEDOS, VARIEDADES Y ELABORACIÓN

Las uvas seleccionadas se recogieron en 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, separamos el mosto en prensas neumáticas en atmósfera inerte para evitar oxidaciones. Tras su decantación, el mosto limpio fermentó a 15°C. En esta cosecha realizamos la fermentación maloláctica en un 10% de los depósitos. 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.

### PRESENTACIONES



### DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol	Acidez Total
<b>12,5% Vol</b>	<b>6,80 g/l</b>

Acidez Volátil	Extracto seco
<b>0,43 g/l</b>	<b>22,4 g/l</b>

### 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 con platos asiáticos como, por ejemplo, el sushi o el sashimi.

### NOTAS DE CATA

En la copa aparece muy brillante, de color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Destaca su alta intensidad en la nariz, con aromas a piel de cítricos, acompañados de notas de fruta de hueso como el albaricoque y los varietales propios del albariño: fruta blanca madura, manzana y pera. En boca destaca su entrada fresca, gran estructura y amplitud. En el retrogusto volvemos a disfrutar de su frescura y de los aromas cítricos.