



Varietal, fresco, elegante y cautivador.

COSECHA

La definimos como ‘muy gallega’. Gracias a las buenas condiciones del inicio primaveral, la brotación se adelantó diez días con respecto a las fechas habituales. Las lluvias periódicas propiciaron el adecuado desarrollo de la planta y la temperatura suave y el buen tiempo permitieron una correcta floración. El verano fue ligeramente frío y seco, excepto en septiembre en el que varios frentes atlánticos, con inestabilidad y lluvias moderadas, supusieron un inicio de vendimia tardío, siendo una de las más prolongadas de los últimos años debido a las interrupciones provocadas por las lluvias. La vendimia concluyó el 6 de octubre.

VIÑEDOS, VARIEDADES Y CRIANZA

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

Comenzamos la vendimia el 16 de septiembre en la finca Silvosa (O Rosal) y un día después en la finca Viñadeiro (O Salnés). Tras la primera selección de racimos en el campo, recolectamos manualmente la uva en pequeñas cajas, que transportamos refrigeradas a la bodega. Por primera vez, toda la cosecha pasó por una seleccionadora óptica -primera bodega de Rías Baixas con este sistema- eliminando las uvas que no cumplían con los exigentes parámetros de nuestros técnicos. Tras su enfriamiento y maceración, realizamos el prensado en atmosfera inerte con nitrógeno, para evitar oxidaciones. Una vez desfangado, el mosto limpio fermentó a 15°C. En esta cosecha, el 33% de los depósitos realizó la fermentación maloláctica. Conservamos el vino hasta su embotellado junto con sus lías finas que, mediante bazuqueos periódicos, se mantienen en suspensión aportando así complejidad.

PRESENTACIONES



DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol Extracto seco

12,5% Vol **21,9 g/l**

Acidez Total Acidez Volátil

6,47 g/l **0,25 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 brillante, de color verde con reflejos dorados. Muestra un aroma intenso, destacando los varietales propios de la uva Albariño de fruta blanca, como la manzana y la pera madura. Destacan los toques frutales de piña y membrillo, con recuerdos a piel de limón. En boca se presenta especialmente fresco, vivo, bien estructurado y con muy buena persistencia.