



## Varietal, fresco, elegante y cautivador.

### COSECHA

Tras un típico inicio de primavera, el tiempo seco y las temperaturas elevadas de la segunda quincena de mayo ayudaron al cuajado del fruto. El verano, especialmente julio, resultó muy cálido y seco, con temperaturas extremas en esta zona y época del año. El comienzo de agosto fue principalmente anticiclónico pero las borrascas activas de la segunda mitad del mes dejaron lluvias providenciales que ayudaron a concluir la maduración de la uva. Todo el ciclo vegetativo se adelantó unos diez días con respecto al 2019. El buen tiempo durante la vendimia nos ayudó a obtener una cosecha de alta calidad.

### VIÑEDOS, VARIETADES Y CRIANZA

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

Iniciamos la vendimia el 3 de septiembre en Finca Silvosa (O Rosal) con una maduración excelente. Realizamos la recolección en cajas de 20 kg que rápidamente transportamos refrigeradas hasta la bodega para su descarga en la mesa de selección, donde se retiran los racimos que no están perfectamente sanos. Tras su despallado, enfriamos las uvas a 10°C para su posterior maceración durante 10 horas. Realizamos el prensado en prensas neumáticas en atmosfera inerte evitando cualquier oxidación. Tras el desfangado, el mosto fermentó en los depósitos a 15°. Por las características de esta cosecha, al presentar el mosto un equilibrio perfecto en su acidez, no se ha realizado fermentación maloláctica. Hasta su embotellado, la conservación del vino se realizó junto con sus lías finas que, mediante bazuques periódicos, se mantuvieron en suspensión aportando complejidad al vino.

### PRESENTACIONES



### DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol    Extracto seco

**12,5% Vol**    **28 g/l**

Acidez Total    Acidez Volátil

**6,90 g/l**    **0,28 g/l**

### MARIDAJE

Acompañante ideal de aperitivos, mariscos y pescados. Recomendado con quesos suaves, comida oriental, arroces, pasta y carnes de ave. Su temperatura ideal de consumo es de 10 a 12°C.

### NOTAS DE CATA

Limpio y brillante a la vista, de color amarillo verdoso. Destaca su extraordinaria y elegante nariz con aromas de fruta blanca madura, manzana, pera, chirimoya y de cítricos, piel de limón y hueso. Se muestra muy expresivo en boca con untuosidad y frescor. Su final es muy equilibrado y representa perfectamente a la variedad Albariño.