

LINDEIROS

Albariño 2022

TERRUÑO Y DISTINCIÓN

"Lindeiros nace del trabajo paciente sobre un viñedo singular y de la voluntad de elaborar un blanco atlántico con profundidad, tensión y recorrido. Esta segunda cosecha es una nueva oportunidad para afinar esa idea, respetando el carácter de la añada y buscando siempre la expresión más pura del lugar. Es un vino concebido para crecer con el tiempo, sin atajos, solo a través de la precisión, la calma y el compromiso con lo que somos". Olga Verde (Enóloga de Lagar de Fornelos)

ORIGEN DE LA MARCA

Las cepas de Albariño se han utilizado históricamente en Galicia como separación, como LINDE entre fincas. Así, lo que separaba también unía. Como homenaje a esa tradición, nace la marca LINDEIROS.

EI VIÑEDO

100% Albariño procedente de la finca Troviscoso, en Cambados (3,8 ha), plantada en 1987 junto a Viña Deiro (14,8 ha). Suelos graníticos y emparrado tradicional. Un viñedo próximo al mar, donde las brisas atlánticas moderan el clima y afinan la expresión varietal.

LA AÑADA 2022

Estuvo marcada por un clima más cálido y seco que la media. Las altas temperaturas del verano aceleraron el ciclo vegetativo y adelantaron ligeramente la vendimia. La recolección se realizó de forma ágil, con excelente sanidad y buena concentración. El resultado: un vino más amplio, con fruta generosa y una acidez ligeramente más redondeada, sin perder la tensión que define su carácter atlántico.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vinificado en la nueva bodega de la finca Troviscoso, con fermentación a 15 °C en tres tipos de recipientes, en los que a continuación realizó la crianza sobre lías finas durante 12 meses.

- 15 % bocoyes de roble francés (400 L)
- 10 % huevo de hormigón (600 L)
- 75 % depósito de acero inoxidable

Antes de su embotellado, en julio de 2024, se realizó la mezcla de estos 3 recipientes, para posteriormente descansar en botella durante 1 año.

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Nariz compleja y nítida, con notas de fruta de hueso, piel de limón, flores blancas y un fondo mineral. En boca es envolvente, con textura cremosa y frescura equilibrada. Largo, salino y con personalidad. Un vino con profundidad, energía y potencial de evolución.

% 13,5% Vol. Servir entre 10-12° C.  8.940 botellas de 75 cl

ANÁLISIS: 13,5 % Vol. | Acidez total: 6,34 g/L | Acidez volátil: 0,27 g/L



JULIO 2025

LAGAR DE FORNELOS, S.A.

Lagar de Fornelos, S.A. / Estrada de Loureza, 86. 36770 O Rosal. / +34 986 62 58 75/ riojalta.com