

# 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.

- 7% bocoyes de roble francés
- 8% huevo de hormigón
- 85% 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