

FICHA TÉCNICA. FICHA TÉCNICA.

ALBARIÑO DO FERREIRO “CEPAS VELLAS” 2011

D. O	Rías Baixas
AÑADA	2011
ELABORACIÓN	Acero Inoxidable
VARIEDAD	100 % Albariño
HA. VIÑEDO	5
TERRENO	Franco – arenoso sobre piedra de granito.
GRADO	12,5
PRODUCCIÓN	10.000 litros
TIPO BOTELLA	Bordelosa 0,75 l. (Troncocónica)
PVP EN TIENDA	18- 20 € aprox

La vendimia comenzó el día 4 de septiembre de 2011. La recolección se lleva a cabo de forma manual, y se transporta en pequeñas cajas de plástico a la bodega lo más rápido posible para evitar el deterioro de la uva y su calentamiento.

La uva se desapilla en su totalidad y se macera aproximadamente 12 horas a temperatura ambiente. Posteriormente se prensa y se pasa el mosto a depósitos de acero inoxidable con bajas temperaturas para facilitar su sedimentación.

El mosto se desfanga a 15° C tras 12 horas de sedimentación, para mejorar las condiciones de la fermentación. A continuación se procede a dicha fermentación alcohólica, con un rango de temperaturas a 18 – 20° C, teniendo una duración aproximada de 24 días; se provoca con nuestro propio pie de cuba de los viñedos más antiguos, manteniéndolo en depósito durante un periodo de 10 u 11 meses, sobre lía fina.