



ANÁLISIS

VENDIMIA: Septiembre y octubre de 2013

GRADO DE AZÚCAR EN3 VENDIMIA:

215 gr/l promedio

ALCOHOL: 12,5 % vol.

EMBOTELLADO: Septiembre de 2014

LANZAMIENTO: Inicios de 2015

PRODUCCIÓN: 4.950 botellas

2013

Las bajas temperaturas de la primavera e inicio de verano propiciaron un notable retraso en el desarrollo de las vides, retraso que en el momento de vendimiarse se redujo a solo una semana gracias a las excelentes condiciones atmosféricas de agosto y gran parte de julio. Estas condiciones nos proporcionaron mostos con buen nivel de azúcar y ajustada acidez málica que se transformaron en vinos muy carnosos, de gran untuosidad y estructura.

REGIÓN DE PRODUCCIÓN

Rías Baixas – Galicia.

VARIEDADES

70% Albariño, 18% Caiño y 12% Loureiro.

El Albariño contribuye a la mezcla con sus aromas frutales y volumen en boca. El Loureiro nos proporciona buena intensidad aromática floral y el Caiño le ofrece a la mezcla aromas de frutas exóticas, balsámicos y lo más importante, gran estructura y singularidad.

VITICULTURA

El Albariño y Caiño proceden de las parcelas con menor altitud, es decir, con mayor humedad y más cálidas, lo que significa una vendimia más temprana y por lo tanto mayor concentración, menor acidez y más cuerpo en los vinos. Este Albariño es el que se vendimia más temprano, entre el 24 y el 28 de septiembre y el Caiño es la última variedad que se recoge, entre el 1 y el 4 de octubre, siendo la más tardía. El Loureiro procede de nuestros viñedos de mayor altitud y menor humedad, más frescos, provocando una maduración más lenta lo que nos proporciona un vivo Loureiro de intensos aromas y suavidad en boca. Vendimiado el 29 y 30 de septiembre.

VINIFICACIÓN

Después de una maceración en frío de distinta duración según las variedades, seleccionamos los mostos de cada una para hacer la mezcla que fermentará en las barricas de roble francés. Terminada la fermentación alcohólica, el vino se somete a una crianza sobre lías durante 4 meses con battonages periódicos, produciéndose a la vez la fermentación maloláctica. El vino se va afinando gracias a un reposo de seis meses en frío y se embotella.

COMENTARIOS DE CATA

Destaca en este vino la perfecta fusión entre el roble francés y el exclusivo carácter de nuestras tres variedades. Los aromas de manzana madura, mandarina, hierbas aromáticas y membrillo se enlazan con las notas de mantequilla fundida, crema pastelera y recuerdos tostados aportados por el roble que le dan mayor complejidad.

En la boca resulta amplio, tierno y denso, se mastica, mostrando un potente y largo final de boca con sensaciones maduras, amieladas y toques ahumados de las finas maderas que lo guardan.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Conviene oxigenar el vino antes de degustarlo.

Potencial de Maduración/Envejecimiento: Es un vino que puede evolucionar de forma positiva en botella cuatro años.

Temperatura óptima de consumo: 12 °C.

MARIDAJE

Por su gran cremosidad y profundidad, marida con una gran variedad de platos, desde pescados al horno hasta carnes blancas pasando por arroces, pasta e incluso foie.