

Albariño CONDES DE ALBAREI



NOMBRE: Condes de Albarei “Carballo Galego”

COSECHA: 2014

TIPO DE VINO: Vino blanco Barrica

ORIGEN: DO Rías Baixas. Subzona Valle del Salnés.

VARIEDAD: 100% Albariño

VIÑEDO

Cepas de más de 20 años. Sistema de conducción en emparrado.

Tipo de suelo: Arenoso.

VENDIMIA

Exhaustivo control de maduración para determinar el momento óptimo de vendimia.

Recolección manual en cajas plásticas homologadas de 20 kg para mantener la calidad de la uva.

Selección de los mejores racimos tanto en viñedo como en bodega.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

Mosto: prensado suave de granos despalillados y desfangado en frío 36 horas.

Fermentación del mosto en barricas nuevas de roble gallego (carballo)

Tiempo: 10 días aprox.

Temperatura: 18-20°C

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

No

CRIANZA

3 meses en barrica bordelesa nueva de roble gallego, con mecido diario de lías.

3 meses en depósito de acero inoxidable

DATOS ANALÍTICOS

Acidez total: 7.0 g ácido tartárico/L

Acidez volátil: 0.4 g ácido acético/L

Azúcares reductores: 2.5 g/L

Grado alcohólico: 12.6% v/v

NOTA DE CATA

Limpio, brillante, con color amarillo pajizo y reflejos verdosos. Aromas varietales, dominando las de notas de frutas de hueso (melocotón y albaricoque) con presencia de flores blancas (azahar) en segundo plano y fondo de cítricos (pomelo). Equilibrado, fresco y sedoso, con un largo paso por boca, en el que se aprecia de nuevo la variedad, con delicadas notas minerales.

