

Albariño
CONDES DE ALBAREI



NOMBRE: Albariño Condes de Albarei

COSECHA: 2014

TIPO DE VINO: Vino blanco

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 y granítico, ácido, poco profundo.

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.

Vendimia 2014: del 24 de Septiembre al 3 de Octubre del 2014.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

Mosto: mostos flor obtenidos tras el despalillado y el prensado suave de las uvas.

Tiempo: 10 días aprox.

Temperatura: 14-16°C

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

Parcial (10%)

Espontánea (cultivo autóctono)

DATOS ANALÍTICOS

Acidez total: 6.5 g ácido tartárico/L

Acidez volátil: 0.4 g ácido acético/L

Azúcares reductores: 3.0 g/L

Grado alcohólico: 12% 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.

