

Albariño

CONDES DE ALBAREI



NOMBRE: Condes de Albarei “En Rama”

COSECHA: 2010

TIPO DE VINO: Vino blanco sobre lías

ORIGEN: DO Rías Baixas. Subzona Valle del Salnés.

VARIEDAD: 100% Albariño

VIÑEDO

Cepas de más de 25 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 despallados y desfangado en frío 36 horas.

Pie de cuba. Cultivo autóctono.

Tiempo: 10 días aprox.

Temperatura: 14-16°C

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

No

CRIANZA

En depósito de acero inoxidable, desde el final de la fermentación (septiembre 2010) hasta su embotellado (julio 2013), con tres cambios de lías.

Se ha mantenido en botellero un mínimo de 6 meses antes de su comercialización.

DATOS ANALÍTICOS

Acidez total: 6,2 g ácido tartárico/L

Azúcares reductores: 3,2 g/L

Grado alcohólico: 13.5% v/v

NOTA DE CATA

Condes de Albarei en Rama 2010 es un vino luminoso, que ofrece una bonita tonalidad dorada y reflejos verdosos. Dotado de una gran personalidad, muestra intensos aromas de evolución varietal que recuerdan a corteza de naranja confitada y orejones, acompañado de notas balsámicas (hinojo) y elegantes matices de queroseno. En boca se muestra fino, con una grata y sugerente complejidad: opulento, sedoso, graso y glicérico, equilibrado, sabroso y una acidez bien integrada. Presenta una gran persistencia aromática en la boca, con final poderoso y gran viveza.

