

*Albariño*  
**CONDES DE ALBAREI**



**NOMBRE:** Enxebre

**COSECHA:** 2015

**TIPO DE VINO:** Blanco joven con maceración carbónica natural

**PRODUCCIÓN:** 60.000 botellas

**ORIGEN:** DO Rías Baixas. Valle del Salnés.

**VARIEDAD:** 100% Albariño

#### VIÑEDOS

Parcelas seleccionadas cuidadosamente para esta elaboración.

Uvas procedentes de los viñedos más viejos (más de 40 años).

Sistema de conducción: emparrado

Tipo de Suelo: Arenoso, ácido y poco profundo

#### VENDIMIA

Selección de los mejores racimos en viñedo y bodega.

Manual en cajas perforadas de 20kg de capacidad que mantienen la calidad de la uva.

#### MACERACIÓN

Maceración carbónica natural de racimos enteros.

#### FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

Pie de cuba (cultivo autóctono)

Duración: 6 días aprox.

Temperatura: 14-16°C

#### FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

Parcial (10%)

#### CRIANZA

Sobre lías en depósito de acero inoxidable (3 meses)

Botellero: mínimo 3 meses.

#### DATOS ANALÍTICOS

**Acidez Total:** 7,0 g ácido tartárico/L

**Acidez Volátil:** 0,4 g ácido acético/L

**Azúcar Residual:** 2,5 g/L

**Grado Alcohólico:** 12,5% v/v

#### NOTA DE CATA

Elegante vino de color amarillo pajizo con matices verdes. Presenta aromas de hierbas aromáticas, fruta blanca (pera) y flores blancas. En boca es fresco, glicérico y equilibrado, con recuerdos de cítricos y un final largo y persistente.

