

NOMBRE: Albariño Pazo de Serantellos

COSECHA: 2014

TIPO DE VINO: Blanco Joven

ORIGEN: DO Rías Baixas. Subzona Valle del Salnés.

VARIEDAD: 100% Albariño

VIÑEDO

Cepas jóvenes.

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.

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

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

Mosto: mostos obtenidos tras el despalillado, el prensado suave de las uvas y desfogado en frío.

Tiempo: 15 días aprox.

Temperatura: 16-18°C

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

Parcial (15%)

Espontánea (cultivo autóctono)

DATOS ANALÍTICOS

Acidez total: 6.4 g ácido tartárico/L

Acidez volátil: 0.4 g ácido acético/L

Azúcares reductores: 3.5 g/L

Grado alcohólico: 12% v/v

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo con ligeros reflejos acerados. En nariz es sutil y elegante, con elevada expresión de la variedad. Sobre un intenso fondo de flores blancas y manzana, aparecen ligeras notas de cítricos. Es sabroso y fresco, mostrando una deliciosa acidez que permite un buen paso de boca, con cuerpo e intenso final.

