



AÑO

“SOBRE LIAS”

Denominación de Origen: Rías Baixas.

Area de Producción: Valle del Salnés, la región más fresca de la D.O.

Variedad de Uva: 100% uva albariña.

Viñedos Propios: 11 Hectáreas (El Pazo, Castrelo, Cunchidos y Caeiro). Elevación entre 50 y 250 metros.

Densidad de Plantación: 1.100 cepas por hectárea.

Antigüedad de las Cepas: Normalmente, entre 20 y 50 años.

Sistema de Conducción: Emparrado, que permite mejorar la circulación del aire, ayudando a minimizar el riesgo de enfermedades.

Tipo de Suelo: Principalmente arenoso sobre una base de granito y cuarzo.

Clima: Marítimo-Atlántico, con una temperatura promedio anual de 15°C (60°F) y una pluviosidad media anual de 1.700mm (67 inches).

Vendimia: A mano, utilizando cajas de 20 kilos; primándose en el precio final, la calidad de la uva adquirida. Cuidada selección manual, a su recepción en bodega.

Prensado: Suave prensado mediante prensas neumáticas Vaslin-Bucher.

Control de Temperatura: Prolongada fermentación a baja temperatura, mediante el uso de tanques de acero inoxidable termoregulables.

Crianza: Contacto con las lías un mínimo de 5 – 6 meses en tanques de acero inoxidable

Estabilización: Previa al embotellado, para prevenir la precipitación de cristales de tartrato en la botella.

Filtración: Filtro de “tierra de diatomeas” (Kieselgur) y, si se requiere, microfiltros de membrana (Millipore).

Enóloga: Angela Martín.

Notas de Cata: Es un vino limpio e intensamente fresco, que exhibe los caracteres típicos de la variedad de uva albariña. Muy aromático y maduro, con toques de melocotón, melón y miel, contrarrestado por una acidez fresca y vivaz que ayuda equilibrar los ricos sabores afrutados. En boca es agradablemente redondo, con una subyacente suavidad y que ofrece un prolongado y dulce final.

Temperatura de Servicio: Servir bien frío, preferentemente entre 9°C y 12°C.