



## VENDIMIA SELECCIONADA BARRICA

**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:** Uvas seleccionadas de nuestros viñedos de “El Pazo” y “Castrelo”. Elevación entre 50 y 250 metros.

**Densidad de Plantación:** 1.100 cepas por hectárea.

**Antigüedad de las Cepas:** 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. 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.

**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

**Crianza:** Las mejores uvas albariñas, especialmente seleccionadas de nuestros propios viñedos, se vinifican inicialmente de la misma forma que el resto del vino albariño. Después de la fermentación, el vino es entonces transferido a barricas de roble francés “Allier”, de 225 litros de capacidad, de Seguin Moreau, en dónde permanecerá aproximadamente 6 meses. Finalmente es mezclado con un poco de vino “sin madera” para ajustar el posible exceso del sabor del roble, tratando de que éste no domine sobre la fruta.

**Notas de Cata:** La nariz ofrece aromas ricamente tostados, a fruta cítrica madura, delicados aromas florales y un ligero toque de lima. El paladar es prolongado y complejo, perfectamente integrado con los sutiles y entretreídos sabores del roble y un seductor sabor a piña y a miel. En su conjunto, es un vino expresivo, que demuestra un gran equilibrio entre el roble y la delicada uva albariña.

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

**Más Información:** [www.casalcaeiro.com](http://www.casalcaeiro.com)