PRODUCTO - CASTRO MARTIN FAMILY ESTATE 2022		
INFORMACIÓN TECNICA	CANT.	UNIDADES
Variedad de Uva	100%	Albariño
Alcohol	13.05	%vol
Acidez Total	8.29	g/l (tartárica)
pH	3.2	
Sulfuroso libre	30	mg/l
INFORMACIÓN ALERGIAS		
Contiene Sulfitos	Sí	
Contiene trazas Lácteos	No	
Contiene trazas de Huevo	No	
Contiene trazas de Pescado	No	
Contiene trazas de Frutos Secos	No	
Apto para Vegetarianos	Sí	
Apto para Veganos	Sí	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CANT.	UNIDADES
Calorías (contenido energético)	338	per 100ml kJ
Calorías (contenido energético)	81	per 100ml kcal
Grasas	<0.1	per g/100ml
Grasas Saturadas	<0.1	per g/100ml
Hidratos de Carbono	2.2	per g/100ml
Azúcares	0.23	per g/100ml
Proteínas	0.2	per g/100ml
Sal	0.004	per g/100ml
ADVERTENCIAS SANITARIAS		
Contiene sulfitos		
Consumir con moderación		
Sólo para el consumo de personas con edad legal para beber alcohol		
U.S. Government Warning: (1) According to the Surgeon General, women should		
not drink alcoholic beverages during pregnancy because of the risk of birth defects.		
(2} Consumption of alcoholic beverages impairs your abilty to drive a car or operate		
machinery, and may cause health problems.		

Bodega Castro Martin

FAMILY ESTATE SELECTION

'sobre lias'

VINO

Una nueva marca para la cosecha 2002. Utilizando el equilibrio de las uvas cuidadosamente seleccionadas de nuestros propios viñedos, hemos creado esta nueva marca que orgullosamente lleva el nombre de la familia. Su sofisticada etiqueta ha sido diseñada para los más conocedores y exigentes clientes de la restauración.

'SOBRE LIAS'

La llamada técnica de crianza "sobre lías" o "sobre las madres del vino", consiste en la permanencia del vino en contacto con las levaduras ya exhaustas, que se depositan en el fondo del tanque tras la fermentación, durante un mínimo de cinco a seis meses. La crianza sobre lías dota al vino de una mayor estabilidad,aportando nuevos aromas, reteniéndolos por más tiempo y aumentando la persistencia aromática. También mejora la suavidad y untuosidad del vino, dando una mayor cremosidad y sensación de densidad en boca. Este proceso de crianza se aplica a cada uno de los vinos elaborados en Bodegas Castro Martín.

REGION:

RIAS BAIXAS

Nuestra denominación de origen se localiza enfrente a la costa atlántica más en el extremo noroccidental de España, justo sobre el Norte de Portugal, dónde comparten frontera ambos países. Comprende una superficie total de casi 4000 hectáreas, que se divide a su vez en 5 subzonas.

VAL DO SALNÉS

Castro Martin se halla en la subzona del Val do Salnés, la más grande de la D.O. Rías Baixas e históricamente considerada como capital del "albariño", dónde se producen casi dos tercios de la producción total de esta variedad. Debido a su proximidad a las Rías (estuarios formados por las desembocaduras de ríos en el Atlántico), nuestros suelos, principalmente aluviales, de consistencia arenosa, yacen sobre un manto de roca formada por granitos y cuarzo. Esta combinación es la que aporta a nuestros vinos, su frescura y su típica acidez mineral.

CLIMA

Oficialmente marítimo–atlántico, nuestra región recibe un promedio de alrededor de 1700 mm de precipitaciones anuales, lo que convierte a Galicia en una región inusualmente verde de España.La influencia del océano (que se extiende a 5-6 km de nuestra puerta), ejerce de moderador de las temperaturas durante todo el año, proporcionándonos suaves inviernos y protegiéndonos de veranos extremadamente calurosos. Además su fresca brisa por las noches ayuda a proteger nuestras uvas de una sobre maduración y, a la vez, contribuye a la retención de la frescura y la acidez típica del albariño.

TECNICA:

Nuestras uvas son recolectadas totalmente a mano, procesadas en menos de dos horas de ser vendimiadas en prensas neumáticas, aplicando presiones muy bajas o moderadas. Los vinos fermentan en tanques de acero inoxidable bajo un estricto control de temperatura y, tras la crianza sobre lías varios meses, son estabilizados por frío y filtrados ligeramente para retener al máximo su carácter varietal.

NOTAS DE CATA:

Nuestro vino "Family Estate Selection", elaborado con uvas seleccionadas de viñedos de privilegiada situación, exhibe una amplia variedad de finas y elegantes cualidades. Con un distintivo toque mineral en nariz y un conjunto de aromas puros y limpios de fruta blanca. Su boca vibrante y con delicada vivacidad, equilibrada por una fruta con recuerdos de melocotón y pera, y reforzado por una intensa chispa de limón y fresca acidez mineral. Es un albariño fino y elegante que persiste en el paladar.

Rías Baixas
Denominación de Origen

BODEGAS CASTRO MARTIN. S.L. | PUXAFEITA 3 | 36636 RIBADUMIA | PONTEVEDRA | TEL: 986 71 0202 | www.castromartin.com