

3 Crianzas

Procedencia de la Uva

Finca "El Hórreo"; viñedo propio situado en la Subzona del Valle del Salnés de la Denominación de Origen "Rías Baixas". Cepas con edad superior a 30 años y rendimiento en torno a 6.000 kg/ha, cuidadas sin uso de productos penetrantes, sistémicos ni herbicidas.

Cosecha

Se realiza la poda en el mes de Diciembre. En Junio, tras la floración, se realizó una limpieza de brotes superfluos y de chupones. En el mes de Julio se realizaron desnietados. Para favorecer la insolación, se realizaron desfoliados en el mes de Agosto. Durante la maduración de las parcelas se hicieron análisis pormenorizados de seguimiento de azúcares y acidez de la uva. La vendimia se realizó en Septiembre, manualmente, en cajas de 20 kgrs.

Vinificación

La uva fue mantenida en viñedo en camión frigorífico y transportada inmediatamente a Bodega, donde se realizó una maceración pelicular en frío (8° C) una media de 9 horas, siendo prensada suavemente después.

La fermentación alcohólica tuvo lugar durante 21 días a temperatura controlada (17° C).

Se realizó una crianza en lías finas de 9 meses. Posteriormente tuvo lugar un reposo o crianza de 5 meses en depósito de acero inoxidable y de otros 5 meses en botella previos a su salida al mercado.

Cata

Color amarillo pálido con brillantes matices dorados. De aroma intenso, con notable presencia de fruta madura, confitada, recuerdos florales y minerales, de gran persistencia varietal. En boca es fresco, sabroso, amplio y de largo postgusto.

Recomendaciones

La temperatura de almacenamiento no debe superar los 18°C y nunca debe estar expuesto al sol evitando, en todo caso, cambios bruscos de temperatura.

Apropiado para tomar con entremeses, marisco, pescados, arroces, carnes blancas y cocina oriental.

Debe servirse a una temperatura recomendada entre 10 Y 12°C.

