Maior de Mendoza Sobre Lías

Albariño sobre lías.

Procedencia de la Uva

Viñedo propio en 2 parcelas cercanas al mar, en el Valle del Salnés, dentro de la Denominación de Origen "Rías Baixas". Plantados antes de la creación de la D.O., la superficie más grande de la época.
Suelo granítico-arenoso, con un sistema de conducción de emparrado, con dos cepas por poste en competencia para autorregular su vigor de manera natural y amplios pasillos de ventilación.
Cosecha

Uva cuidada de manera sostenible, sin herbicidas, insecticidas ni productos agresivos. Todos los trabajos se realizan manualmente. La poda tuvo lugar durante los meses de Diciembre y Enero. En Junio, tras la floración, se eliminaron los brotes superfluos y chupones. Se hicieron desnietados en el mes de Julio. Este año no se realizaron desfoliados en el mes de Agosto, debido a las temperaturas, inusual mente altas en esta zona. Durante la maduración de las parcelas se fueron haciendo análisis pormenorizados de seguimiento de azúcares y acidez de la uva. La vendimia tuvo lugar entre el I y 13 de septiembre, buscando el momento óptimo de maduración de
cada parcela.
Vinificación

La uva se recogió en cajas de 20 kgrs.; en Bodega realizó una maceración pelicular en frío de una media de 10 horas.
La fermentación alcohólica tuvo lugar durante 21 días a temperatura
controlada (16 - 18°C).
Se realizó una crianza en lías finas de 3 meses.

Cata

De color amarillo pajizo, con leve tonalidad verdosa, límpido y brillante.
Con intensidad aromática media-alta, notas florales (mimosa, acacia ....), balsámicas, frutas blancas, (manzana, pera ....), fondos cítricos (pomelo, lima ....), notas minerales y suaves tostados.
En boca es fresco, con buena acidez, graso con volumen, repitiendo las notas frutales. Cremoso y largo.
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.

Grado alcohólico: 12,5% en volumen
Acidez total: 6,8 gr/l (en tartático)
Azúcar residual: 1,8 gr/l