

Finca Las Tablas

Procedencia de la Uva

La finca las Tablas fue plantada en 1976, sobre laderas en pendiente, de suelos graníticos de xabre, frente al Océano Atlántico y protegida de los vientos del norte; a una altitud de unos 70 m sobre el nivel del mar, en la zona más septentrional de la D.O Rías Baixas alejada de otros viñedos que puedan transmitirle enfermedades. En emparrado con 2 cepas por poste en competencia para autorregulase de manera natural pero con una gran separación entre postes y anchos pasillos que facilitan la entrada del viento atlántico, nuestro mayor aliado, facilitando la ventilación en hojas y racimos.

Todos estos elementos la diferencian y la convierten en única.

Cosecha

Uva cuidada de manera sostenible, sin herbicidas, insecticidas ni productos agresivos. Todos los trabajos se realizan manualmente. La poda tuvo lugar a principios de Febrero. En Junio, tras la floración, se eliminaron los brotes superfluos y chupones. Se hicieron desnietados en el mes de Julio. Durante la maduración de la uva, se fueron haciendo análisis pormenorizados de seguimiento de azúcares y acidez.

Durante la vendimia se selecciona racimo a racimo la uva destinada a esta vinificación para la que se dedica en torno a un 10% de la producida en la parcela, habitualmente de la zona más alta donde las raíces están en mayor contacto con la roca madre. Suele ser la última parcela de la bodega en ser vendimiada.

Vinificación

Uva macerada a baja temperatura; solo se vinifica el mosto flor, con desfangado estático, y fermentación alcohólica con levadura autóctona.

Crianza en roble francés de 6 meses con sus lías finas y crianza de 12 meses en depósito inoxidable con sus lías finas, ambas con battonage.

En botellero el tiempo que estimemos adecuado para su salida al mercado.

Vino elaborado para evolucionar muchos años en botella.

Nota de cata al salir al mercado

Amarillo pajizo de tonalidad verdosa intensa, límpido y brillante.

Nariz de intensidad media alta, de gran complejidad. Flores blancas, mimosas, balsámicos, frutas frescas, confitadas y almibaradas, blancas, de hueso, cítricas. Ligeramente especiado con presencia de lías finas, notas de pastelería, minerales, escabeches y finos ahumados.

De boca intensa, vibrante y fresca acidez, mineral, salino, frutal, de sensación grasa y cremosa, largo y persistente también en retronasal.

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.

