



## ANÁLISIS

**VENDIMIA:** Septiembre 2018

**GRADO DE AZÚCAR EN VENDIMIA:**

216 gr/l media

**ALCOHOL:** 12,5% vol.

**EMBOTELLADO:** Diciembre 2018

**LANZAMIENTO:** Principios de 2019

**PRODUCCIÓN:** 915.000 botellas



## 2018

La primavera de 2018 resultó lluviosa, con temperaturas mínimas bajas que se mantuvieron durante el primer tercio del verano. En agosto se produjo un notable incremento de las temperaturas, reflejado en dos golpes de calor a principios y mediados de mes, registrando en el primero la máxima más alta de los últimos veinte años. Estas condiciones incidieron en la deshidratación de la uva en las zonas más expuestas, mermando el peso final de la cosecha.

Gracias a un septiembre soleado y seco, escalonamos la vendimia de tal manera que se prolongo durante más días de lo habitual, consiguiendo una excelente maduración de todas las variedades y obteniendo unos vinos finales muy largos, equilibrados y complejos.

## REGIÓN DE PRODUCCIÓN

Rías Baixas – Galicia.

## VARIEDAD

70% Albariño, 22% Caiño y 8% Loureiro.

El Albariño contribuye a la mezcla con sus aromas frutales y volumen en boca. El Loureiro nos proporciona buena intensidad aromática floral y el Caiño le ofrece a la mezcla aromas de frutas tropicales, balsámicos y lo más importante, gran estructura, carácter y singularidad.

## VITICULTURA

El Albariño y Caiño proceden de las parcelas con menor altitud, es decir, con mayor humedad y más cálidas, lo que significa una vendimia más temprana y por lo tanto mayor concentración, menor acidez y más cuerpo en los vinos. Este Albariño es el que se vendimia más temprano, entre el 17 y el 25 de septiembre y el Caiño es la última variedad que se recoge, entre el 28 de septiembre y el 4 de octubre, siendo la más tardía.

El Loureiro procede de nuestros viñedos de mayor altitud y menor humedad, más frescos, provocando una maduración más lenta lo que nos proporciona un vivo Loureiro de intensos aromas y suavidad en boca. Vendimiado el 26 y 27 de septiembre.

## VINIFICACIÓN

Después de una maceración prefermentativa en frío de distinta duración según las variedades, la fermentación alcohólica se conduce con nuestra propia levadura procedente de nuestro viñedo. Tras el necesario reposo, el vino se estabiliza y embotella.

## COMENTARIOS DE CATA

La combinación de variedades resulta sorprendente. Es un vino de gran complejidad donde se funden los nítidos aromas cítricos de mandarina y piel de naranja, melocotón y anís, con agradables recuerdos terrosos, flor de azahar y hoja de laurel.

Impresiona en la boca por su poderosa estructura y carácter, llenándonos el paladar con su carnosidad y sensación aterciopelada. A la vez resulta fresco, alegre, y muy vivo gracias a su excelente acidez, ofreciéndonos un final de boca amable, intenso y muy largo. Tanto los aromas de boca como las sensaciones gustativas reflejan la buena maduración de la añada 2018

Este vino nos proporciona dos características aparentemente contradictorias: es un vino complejo pero fácil de beber.

## COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

No creemos necesario decantar este vino.

Potencial de Maduración/Envejecimiento: El vino se debe consumir joven. No se recomienda su envejecimiento.

Temperatura óptima de consumo: entre los 10°C y los 12°C.

## MARIDAJE

Maravillosa combinación con mariscos: ostras, almejas y cangrejo.

Disfrútelo también con la cocina asiática o con carnes blancas o arroces.