

Angel Sequeiros Foudre 2012

Es albariño... pero no como esperas

Terroir: Quinta Gaviñeira
D.O.: RIAS BAIXAS (GALICIA)
Sub-zona: Condado do Tea
Suelo: Fina capa de arena arcillosa sobre sustrato granítico meteorizado
Viñedo: 7.4Ha. 25 años
Situación: Muy cerca del río Miño
Variedad: 100% Albariño
Cosecha: Sept. 2010
Embotellado: Sept. 2012
Producción: 5300 Botellas
Consumo: Hasta el fin de 2025

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 13%
Acidez total (ácido tartárico): 6,8 g/L
Acidez volátil (ácido acético): 0,52 g/L
Azúcares reductores: 2,9 g/L
pH: 3,2

ELABORACIÓN

En el viñedo:

- No fertilizantes químicos
- No herbicidas
- No se remueve la tierra
- Selección clonal
- Poda y vendimia en verde
- Cuidadosa vendimia manual con selección de racimos

En el lagar:

- Acidez y azúcares naturales
- Mínima intervención
- Fermentación en frío en cubas de acero inoxidable.
- Envejecido sobre lías, tras eliminar las borras, en foudres de roble francés durante 11 meses
- Remonte semanal durante seis meses
- Estabilizado en acero inoxidable durante 12 meses
- No fermentación maloláctica
- Seis meses en botella antes de comercializar
- Tiempo total de elaboración: 30 meses

CATA

Vista: Amarillo pajizo con tonos dorados.

Nariz: Buena intensidad a flores blancas, mimosas, balsámicos y cítricos. Fondo ligeramente ahumado y mineral, madera muy bien integrada.

Boca: Fresco, bien estructurado, graso, sensaciones frutales de cítricos y frutas de hueso y final de boca persistente.



MARIDAJE

Todo tipo de alimentos.

RECONOCIMIENTOS

Medalla de plata: Decanter World Wine Awards 2018. Londres, Reino Unido.