

2012

2015

Angel Sequeiros Lías

El comienzo de algo diferente

FICHA TÉCNICA

Terroir: Quinta Gaviñeira

D.O.: Rías Baixas (Galicia)

Sub-zona: Condado do Tea

Suelo: Fina capa de arena arcillosa sobre
sustrato granítico meteorizado

Viñedo: 7.4 Ha. 25 años

Situación: Muy cerca del río Miño

Variedad: 100% Albariño

Cosecha: Sept. 2012

Embotellado: Oct. 2016

Producción: 1300 Botellas

Consumo: Gran potencial de guarda en botella

ANALÍTICA

Acidez total (ácido tartárico): 6,5 g/L

Acidez volátil (ácido acético): 0,55 g/L

Azúcares reductores: 1,8 g/L

pH: 3,12

Grado alcohólico: 13,0%

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
- Madurado, tras eliminar borras, sobre lías durante un año
- Remonte semanal durante seis meses
- No envejecido en madera
- No fermentación maloláctica

CATA

Vista: Amarillo pajizo

Nariz: Balsámicos, flores blancas, cítricos, frutas de hueso, fondo mineral y lías finas

Boca: Fresco, graso, con buena estructura, repiten las sensaciones frutales de cítricos y frutas de hueso. Largo, y final de boca persistente

MARIDAJE

Vegetales, pescado y mariscos, carnes blancas (aves, conejo....)

