

2017

2018

Quinta Gaviñeira

La magia de la uva albariño

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. 2017

Embotellado: Sept. 2019

Producción: 700 Botellas

Consumo: Hasta el fin de 2024

ANALÍTICA

Acidez total (ácido tartárico): 5,2 g/L

Acidez volátil (ácido acético): 0,5 g/L

Azúcares reductores: 1,6 g/L

pH: 3,4

Grado alcohólico: 13,5%

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
- 50% Crianza en foudre de roble francés sobre lías durante 12 meses
- 50% Crianza sobre lías en acero inoxidable
- Remonte semanal durante seis meses
- No fermentación maloláctica
- Seis meses en botella antes de comercializar

CATA

Vista: Amarillo pajizo con tonalidades verdosas

Nariz: Aromas cítricos, flores blancas, balsámico, suave vainilla y un fondo mineral

Boca: Fresco, graso, con buena estructura, equilibrado con un largo paso de boca

MARIDAJE

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

