

2016

2018

Quinta Gaviñeira

Tinto atlántico

FICHA TÉCNICA

Terroir: Quinta Gaviñeira

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: Castañal, pedral y sousón

Cosecha: Sept. 2016

Embotellado: Jul. 2018

Producción: 1300 Botellas

ANALÍTICA

Acidez total (ácido tartárico): 5,27 g/L

Acidez volátil (ácido acético): 0,6 g/L

Azúcares reductores: 2,9 g/L

pH: 3,8

Grado alcohólico: 12%

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
- Un año en barrica de roble francés
- Estabilizado en acero inoxidable durante 12 meses

CATA

Vista: Color rojo picota.

Nariz: Intenso aroma que recuerda a fruta seca y frutos rojos. Una madera sutilmente integrada, aportando ligeros toques a vainilla y pimienta.

Boca: En boca presenta un cuerpo ligero, vivo y equilibrado, fina astringencia con un paso de boca fresco y persistente. Un vino atlántico.

MARIDAJE

Todo tipo de alimentos.

