

“Pa Ti e pa MiN” vino de guarda - ALBARIÑO 100 %, D.O. RÍAS BAIXAS

El film que envuelve la botella protege este vino de la luz, solo se debe retirar al servir.

Variedad: Albariño 100%

Denominación de Origen: Rias Baixas **Subzona:** Salnes

Sistema de conducción: en parra (cultivo de viñas)

Sistema de poda: Gullot

Tipo de clima: Atlántico, inviernos húmedos y fríos, veranos suaves.

Tipo de suelo: arenoso y arcilloso.

Número de plantas por hectárea: sobre 1.100 plantas hectárea.

Marco de plantación: 3 metros * 3 metros.

Número de yemas por hectárea: entre 100.000 y 120.000

Edad de las cepas: más de 10 años

Litros de agua metro cuadrado: entre 900 y 1.100 litros metro cuadrado, año.

Sistema recolección: manual en cajas de 18 kg.

Fecha vendimia: última semana de septiembre, primera de octubre.



El valor del TIEMPO en el VINO

SISTEMA DE ELABORACIÓN:

1. Despallado, macerado y desfangado por flotación y fermentación alcohólica a seguir.
2. Fermentación en cubas de acero inoxidable con levaduras autóctonas seleccionadas y a temperatura controlada.
3. Se mantiene durante la lía fina en todo su proceso de crianza haciendo una aportación de un porcentaje determinado de lía joven cada año.
La elaboración y crianza está en función de los diferentes tipos de suelo de la Denominación de Origen Rías baixas, elaborando por separado cada uno de ellos, para así obtener una mayor personalidad del terroir, hasta el momento de hacer el coupage que será justo antes de empezar los procesos de estabilización para la preparación del vino para el embotellado.
4. **Crianza, 6 meses fermentación en deposito de inoxidable, 1 año en barrica, y hasta embotellado crianza en acero inoxidable.**
5. Estabilización de proteínas mediante clarificación con bentonita.
6. Estabilización tartárica mediante frío en continuo.
7. Estabilización microbiológica mediante filtro tangencial y membranas de 0,45 micras.
8. **Grado alcohólico:** 12,5º vol.
9. **Acidez:** 6,5 gr./l. en tartárico.
10. **PH:** 3,35
11. **Azúcar reductor** menor a 4º gr./l.
12. Contiene sulfitos

CATA:

1. **Color:** Amarillo dorado brillante.
2. **Aroma:** aromas terpénicos característicos de la variedad albariño donde destacan los olores minerales y a frutos secos, avellana y almendra con toques de crianza en depósito donde aparece un ligero aroma a vainilla aportado por la crianza con madera lo cual le confiere una sutil armonía integrada de aromas.
3. **En boca:** Serio, con personalidad, estructurado, maduro, con acidez integrada y cuerpo voluminoso con recuerdos donde destaca el sabor de la variedad albariña.

Recomendado servir a 13º, se recomienda evitar cambios bruscos de temperatura.

Maridaje: Arroces, Pescados y mariscos, carnes blancas, embutidos, quesos curados.