

“TRAILARÁ” vino joven - ALBARIÑO 100 % D.O. RÍAS BAIXAS

Variedad: albariño 100%

Denominación de Origen: Rías Baixas **Subzona:** Salnés

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.

Tipo de viticultura: viticultura manual siguiendo la tradición ancestral con técnicas modernas.

Sistema de recolección: manual en cajas de 18 kg.

Fecha vendimia: última quincena septiembre, 1ª semana de octubre.



SISTEMA DE ELABORACIÓN:

La selección de la uva se hace de forma manual en las viñas a la hora de vendimiar ya que esta se hace a mano con sumo cuidado y los vendimiadores están formados para separar las distintas calidades de la uva aplicando el sistema de la realización de dos o tres vendimias en la misma parcela hasta que la uva alcance la madurez perfecta y esta uva se elabora en depósitos por separado.

1. Recepción de la uva y transporte a la despalilladora a través de cinta transportadora donde se añade CO2 solido, para enfriar la uva y evitar oxidaciones de tipo encimático y potenciar los aromas varietales dado que el albariño es una variedad con gran cantidad de aromas terpénicos.
2. Despalillado, macerado y desfogado por flotación y fermentación a seguir.
3. Fermentación en cubas de acero inoxidable con levaduras autóctona seleccionadas obteniendo bancos de levaduras de diferentes perfiles de ADN que originan vinos de diferentes tipicidades en función del suelo y de la altitud a nivel del mar y a temperatura controlada.
4. Reposo del vino encima de la lía durante un mes.
5. Crianza sobre lía fina con batonage durante 6 meses.
6. Estabilización de proteínas mediante clarificación con bentonita.
7. Estabilización tartárica mediante frio natural por las bajas temperaturas que se originan en la región.
8. Estabilización microbiológica mediante filtro tangencial y membranas de 0,45 micras.

9. Embotellado en atmosfera inerte.
10. **Grado alcohólico:** 12º
11. **Acidez:** 6,5 gr/l. en tartático
12. **PH:** 3,30
13. **Azúcar reductor** 2,5 gr/l.
14. Contiene sulfitos

CATA:

1. **Color:** verde limón con reflejos pálidos y dorados.
2. **Aroma:** aroma a fruta intensa destacando olor a frutas de pepita, manzana y pera, con un fondo a fruta de hueso, melocotón, albaricoque y arropado por aroma mineral típico de la variedad albariña.
4. **En boca:** Estructurado, y todo lo que da en nariz sale en boca destacando la frescura y la acidez de la fruta de pepita y la estructura y untuosidad de la fruta de hueso.

RECOMENDADO servir entre 10º y 12º. Se recomienda evitar cambios bruscos de temperatura.

MARIDAJE: pescados, mariscos en cocina tradicional, cocina elaborada, carnes, arroces y cocina oriental.