



## Varietal, fresco, elegante y cautivador.

### COSECHA

El ciclo vegetativo comenzó a finales de marzo, con una semana de retraso respecto a un año habitual en esta zona. Una situación que se mantuvo durante toda la campaña, muy marcada por la alta humedad y por unas suaves temperaturas en la D.O. Rías Baixas, condiciones ideales para el desarrollo de una cosecha de calidad. A mediados de septiembre, las elevadas temperaturas y el buen tiempo favorecieron la maduración de nuestra uva y su recolección en un perfecto estado sanitario. Comenzamos la vendimia el 19 de septiembre en la finca Xan Grande en O Rosal.

### VIÑEDO, VARIEDADES Y ELABORACIÓN

El 100% es uva albariño seleccionada de nuestras parcelas en O Rosal y Cambados (D.O. Rías Baixas).

Las uvas seleccionadas se depositaron en pequeñas cajas de 20 kg que se trasladaron a la bodega en transporte refrigerado. Tras su paso por la mesa de selección y despalillado, los mejores racimos se enfriaron hasta alcanzar los 10°C para su posterior maceración durante 10 horas. Trascorrido este tiempo fueron suavemente prensados en atmósfera inerte evitando así cualquier oxidación. Tras su decantación, el mosto limpio fermentó a 15°C. En esta cosecha realizamos la fermentación maloláctica en un 15% de los depósitos, consiguiendo el equilibrio entre fruta y untuosidad. El vino se ha conservado hasta su embotellado con sus lías finas que, mediante bazuqueos periódicos, se mantienen en suspensión aportando así complejidad al vino.

### SUGERENCIA DE MARIDAJE

Perfecto para disfrutar con cualquier aperitivo. Ideal acompañante del marisco y del pescado, así como de ensaladas, arroces de pescado, aves, quesos frescos, etc. Idóneo en combinación con platos asiáticos como el sushi o el sashimi.

### DATOS ANALÍTICOS

CONTENIDO ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO)	ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO)	EXTRACTO SECO
12,5%	6,45 g/l	0,38 g/l	24,8 g/l

### PRESENTACIONES



### CATA

Color amarillo con reflejos verdosos, limpio y brillante. Sobresale su amplia y franca intensidad en la nariz, destacando los aromas varietales propios de la uva Albariño, como la manzana y pera maduras, la fruta de hueso, el albaricoque y un notable fondo cítrico. En la boca es vivo, fresco y estructurado, con una acidez muy bien integrada. Retrogusto de gran persistencia en el que aparecen los recuerdos a frutas exóticas como el lichi.