



Varietal, fresco, elegante y cautivador.

COSECHA

Como en cosechas precedentes, la brotación se inició de manera temprana, a mediados de marzo.

La primavera, más seca y cálida de lo habitual en la zona, dio paso a un verano extremadamente caluroso y seco. Con una menor influencia atlántica que en años anteriores, el buen tiempo permitió que el viñedo madurase hasta el final del ciclo en perfectas condiciones sanitarias.

Iniciado septiembre y tras unas deseadas lloviznas, la bonanza meteorológica nos permitió completar una vendimia pausada y sin sobresaltos.

VIÑEDOS, VENDIMIA Y ELABORACIÓN

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

Tras los exhaustivos controles de maduración de cada parcela, con sus diferencias de suelo y orientación, iniciamos la vendimia en la finca Silvosa en O Rosal el 6 de septiembre. Tres días después, comenzamos en O Salnés, más septentrional, en la finca Viñadeiro. Tras la primera selección de racimos, recolectamos manualmente la uva en pequeñas cajas, que transportamos refrigeradas a la bodega, donde la seleccionadora óptica retiró aquellas uvas que no cumplieran con nuestros exigentes parámetros de calidad. A continuación, enfriamos la pasta a 10°C para proceder a su prensado en ambiente inerte, evitando así cualquier oxidación indeseada, antes de su fermentación a 15°C. Debido al notable equilibrio de los mostos, este año hemos optado por no realizar la fermentación maloláctica de los vinos.

MARIDAJE

Acompañante ideal de aperitivos, mariscos y pescados. Recomendado con quesos suaves, comida oriental, arroces, pasta y aves. Su temperatura ideal de consumo es de 10 a 12°C.

NOTAS DE CATA

Es limpio y brillante, de color amarillo verdoso con reflejos dorados. Aromáticamente, sobresale por su perfil totalmente varietal y por su intensidad, destacando las notas de fruta blanca -manzana golden y pera bien madura- así como la fruta de hueso, especialmente el albaricoque, y las notas de piel de limón. En boca, donde resalta su muy buena estructura, se presenta fresco y vivo, potente y muy equilibrado. Mantiene recuerdos salinos y un final largo y persistente.



PRESENTACIONES



DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol Extracto seco

13,5% Vol **21,3 g/l**

Acidez Total Acidez Volátil

6,89 g/l **0,23 g/l**