

BODEGAS GALLEGAS – APPELLATION D’ORIGINE “RIAS BAIXAS”

FICHE TECHNIQUE VIN BLANC “MIUDIÑO” (ALBARIÑO)



Appellation d’origine: Rías Baixas

Age des vignes: De 7 a 30 ans.

La densité de plantation:
1.100 - 2.000 vignes / hectare.

Nombre de bourgeons par hectare:
85 - 90 mille bourgeons / hectare.

Production: 6.500 kg / hectare en espalier et 9.000 kilos / hectare en vignes.

Le type de sol: 50% granitique, 25% argileux et 25% sablonneux.

Variété: 100% Albariño

Pluviométrie: 900 - 1.100 litres / m2 par an.

Moment de la récolte: Dès la deuxième moitié de Septembre.

Récolte et traitement de raisin: Les raisins sont récoltés manuellement et transportés à la cave dans des boîtes de 18 kilos en moins de 2 heures, de la collecte à traitement. L'ensemble du processus se fait dans une atmosphère inerte pour éviter l'oxydation chimique et enzymatique, afin d'obtenir le maximum de saveur et de fraîcheur.

Elaboration: Macération, pressurage, décantation et fermentation dans dépôts d’acier inoxydable 60 000 litres à une température comprise entre 14 et 16 ° pendant 15 jours. La microfiltration est effectuée immédiatement avant la mise en bouteille pour assurer la stabilité microbiologique de ce vin.

Niveau d’alcool / Extrait sec: 12,4% v/v - 23,1 grammes / litre
Acidité volatile / Acidité totale: 0,30 grammes / litre - 6,2 grammes / litre
Sucre réducteur / Soufre total: 3,2 grammes / litre - 135 milligrammes / litre
Masse volumétrique 20°C: 0,9910 grammes / c.c.

Notes de dégustation: Fabriqué exclusivement à partir de raisins des meilleures souches d’Albariño. Il est un vin élégant, couleur jaune verdâtre, vif et très attrayant. Dans nez est dominé par des arômes de fleurs blanches et une note de citron comme le pamplemousse. La bouche est fraîche, floral et dense. Est équilibré par sa fraîcheur et fruité ton. Il est très rafraîchissant, avec acidité correcte.

Prix reçus: Médaille d’argent “Challenge International du Vin” Bordeaux 2.008 / Médaille d’argent “International Wine & Spirits Competition” London 2.008 / Médaille d’argent Bacchus Espagne 2.008 / Médaille de Bronze “International Wine & Spirits Competition” London 2.009 / Médaille de Bronze “International Wine & Spirits Competition” London 2.010 / 86 Points Parker 2.010 / Médaille d’argent “Anuga Wine Special” 2.011 / 87 Points Parker 2.012 / 88 Points dans

le Guide Peñin 2.013 / Médaille de Bronze “International Wine & Spirit Competition” UK 2.013 / Médaille d’argent Bacchus Espagne 2.013.



Logistique: 6 Unités par carton / 120 Cartons par palet / 720 Unités par palet

www.seaportsl.com