

## BODEGAS GALLEGAS – APPELLATION D'ORIGINE "RIAS BAIXAS"

### FICHA TECNICA VIN BLANC "PEDRA DA AUGA" (ALBARIÑO)



**Appellation d'Origine:** Rías Baixas

**Age des vignes:** De 7 à 30 ans.

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

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

**Production par hectare:** 6.500 kilos / 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 / m<sup>2</sup> par an.

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

**Sous-zone / Type de climat:** Salnés / Atlantique et continental.

**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 : 12,4% v/v

Extrait sec: 23,4 grammes / litre

Acidité volatile: 0,32 grammes / litre

Acidité totale: 5,3 grammes / litre

Sucre réducteur: 3,6 grammes / litre

Soufre total: 133 milligrammes / litre

Masse volumétrique 20°C: 0,9911 grammes / c.c.

**Notes de dégustation:** En prenant comme point de départ raisins avec une maturité optimale de l'Appellation d'Origine Rias Baixas, est obtenue un vin élégant, jaune, propre et très lumineux avec des reflets verdâtres. Dans le nez a un arôme intense, combinant parfaitement aux notes florales et fruitées, en particulier pomme et de fruits à noyaux (abricot et pêche). En bouche, la fraîcheur typique de l'Albariño avec une pointe d'acidité parfaitement équilibré avec la structure et le corps du vin.



**Prix reçus:** Médaille de Bronze "Challenge International du Vin" France 2014

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

[www.seaportsl.com](http://www.seaportsl.com)