

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

### FICHE TECHNIQUE VIN BLANC "RECTORAL DO UMIA" (ALBARIÑO)



**Appellation d'Origine:** Rias Baixas

**Age des vignes:** Plus de 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 / Le type de sol:** 6.500 kilos / hectare en espalier // 50% granitique, 25% argileux et 25% sablonneux.

**Variété / Pluviométrie:** 100% Albariño / 900-1.100 litres / m2 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 / Extrait sec: 12,5% v/v - 24,1 grammes / litre

Acidité volatile / Acidité totale: 0,28 grammes / litre - 5,9 grammes / litre

Sucre réducteur / Soufre total: 2,1 grammes / litre - 121 milligrammes / litre

Masse volumétrique 20°C: 0,9914 grammes / c.c.

**Notes de dégustation:** A partir de la variété de raisin Albariño avec 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:** 88 Points dans le Guide Peñin 2.011 / Mention spéciale dans la dégustation officielle du Tour Cycliste d'Espagne 2.012 / 87 Points dans le Guide Peñin 2.013 / Médaille d'argent "IWSC International Wine & Spirit Competition" UK 2.013 / Médaille d'argent Bacchus Espagne 2.014 / Médaille d'or "San Diego Awards" EEUU 2.014 / 92 Points "Wine & Spirit Magazine" EEUU 2.014 Médaille d'argent "Mundus Vini" 2.015