

BODEGAS GALLEGAS – DENOMINACION DE ORIGEN "RIAS BAIXAS"

FICHA TECNICA ALBARIÑO "MIUDIÑO"



Denominación de Origen: Rías Baixas

Edad de las cepas: De 7 a 30 años.

Densidad de plantación: 1.100-2.000 cepas/Ha.

Nº. de yemas por Ha.: 85 - 90 mil yemas/hectárea

Producción Ha.: 6.500 kilos / hectárea en espaldera y 9.000 kilos / hectárea en emparrado

Tipo de suelos: 50% granítico, 25% arcilloso y 25% arenoso.

Variedad de uva: 100% Albariño

Pluviometría: 900 - 1.100 litros / m2 al año.

Sistema de cultivo: En espaldera y emparrado

Fecha de vendimia: A partir de la segunda quincena de Septiembre.

Recolección y procesado de la uva: La uva es vendimiada a mano y transportada a la bodega en cajas de 18 kilos en menos de 2 horas desde su recolección hasta su proceso. Todo este proceso se hace en atmósfera inerte, para evitar oxidaciones químicas y enzimáticas, para así poder obtener la mayor cantidad de aroma y frescura.

Proceso de elaboración: Despalillado, macerado, prensado, decantado y fermentación en cubas de 60.000 litros de acero inoxidable a temperatura entre 14 y 16º durante 15 días. La micro filtración se realiza inmediatamente antes del embotellado para asegurar la estabilidad microbiológica del vino.

Grado alcohólico total / Extracto seco: 12,4% v/v - 23,1 gramos / litro

Acidez volátil / Acidez total: 0,30 gramos / litro - 6,2 gramos / litro

Azúcares reductores / Sulfuroso total: 3,2 gramos / litro - 135 miligramos / litro

Masa volumétrica a 20°C: 0,9910 g/c.c.

Notas de cata: Elaborado exclusivamente con uvas seleccionadas de las mejores cepas de la variedad Albariño. Vino elegante de color amarillo verdoso, brillante y muy atractivo. En nariz predominan los aromas a flores blancas y alguna nota de cítricos como el pomelo. En boca es fresco, varietal, floral y denso. Es un vino equilibrado por su frescura y tono frutal. Muy refrescante por su adecuada acidez.

Premios: Medalla de Plata "Challenge International du Vin" Burdeos 2.008 / Medalla de Plata "International Wine & Spirits Competition" London 2.008 / Medalla de Plata Bacchus España 2.008 / Medalla de Bronce "International Wine & Spirits Competition" London 2.009 / Medalla de Bronce "International Wine & Spirits Competition" London 2.010 / 86 puntos Parker 2.010 / Medalla de Plata "Anuga Wine Special"

2.011 / 87 puntos Parker 2.012 / 88 puntos en la Guía Peñin 2.013 / Medalla de Bronce "International Wine & Spirit Competition" UK 2.013 / Medalla de Plata Bacchus España 2.013.

Logística: 6 Unidades por caja / 120 Cajas por pallet / 720 Unidades por pallet

