

BODEGAS GALLEGAS – DENOMINACION DE ORIGEN "RIAS BAIXAS"

FICHA TECNICA ALBARIÑO "PEDRA DA AUGA"



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/Ha.

Producción Ha.: 6.500 kg/Ha en espaldera y 9.000 kg/Ha en emparrado

Tipo de suelos: 50% meteorización de granito, 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.

Sub-zona / Tipo de clima: Salnés / Clima atlántico y continental.

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: 12,4% v/v

Extracto seco: 23,4 gramos / litro

Acidez volátil: 0,32 gramos / litro

Acidez total: 5,3 gramos / litro

Azúcares reductores: 3,6 gramos / litro

Sulfuroso total: 133 miligramos / litro

Masa volumétrica a 20°C: 0,9911 gramos / c.c.

Notas de cata: Empleando uvas con un grado de maduración óptimo de la sub-zona del Salnés, se obtiene un vino limpio y brillante, amarillo dorado con destellos verdosos. En nariz presenta un intenso aroma, ensamblando perfectamente las notas frutales y florales, destacando la manzana y frutas de hueso (albaricoque y melocotón). En boca destaca la frescura típica del Albariño con una acidez muy ajustada y perfectamente equilibrada con la estructura y cuerpo del vino.



Premios: Medalla de Bronce "Challenge International du Vin" Francia 2014

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