

BODEGAS GALLEGAS – DENOMINACION DE ORIGEN "RIAS BAIXAS"

FICHA TECNICA ALBARIÑO "RECTORAL DO UMIA"



Denominación de Origen: Rías Baixas

Edad de las cepas: Más de 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

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 / Fecha de vendimia: En espaldera / 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 / Extracto seco: 12,5% v/v - 24,1 gramos / litro

Acidez volátil / Acidez total: 0,28 gramos / litro - 5,9 gramos / litro

Azúcares reductores / Sulfuroso total: 2,1 gramos / litro - 121 miligramos / litro

Masa volumétrica a 20°C: 0,9914 g/c.c.

Notas de cata: Partiendo de uvas de la variedad Albariño procedentes de la Denominación de Origen Rías Baixas, 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: 88 puntos Guía Peñín 2.011 / Diploma Cata Oficial de la Vuelta Ciclista a España 2.012 / 87 puntos Guía Peñín 2.013 / Medalla de Plata "IWSC International Wine & Spirit Competition" UK 2.013 / Medalla de Plata Bacchus España 2.014 / Medalla de Oro "San Diego Awards" EEUU 2.014 / 92 Puntos "Wine & Spirit Magazine" EEUU 2.014 / Medalla de Plata "Mundus Vini" 2.015

www.seaportsl.com