



BLANCO PLURIVARIETAL

Treixadura, Godello, Caiño blanco, Torrontes (cepas 50 años)

Viñedo: 2 parcelas (Finca el ventilador y el Molino) (superficie 1,15 has) (Lugar de Camanzo/ Concello de Vila de Cruces)

Cubierta vegetal y agricultura regenerativa, control de hierba mediante ovejas.

Tipo de Conducción: Emparrado (densidad de plantación 1.100 plantas/ha).

Orientación: Sur - Este.

Tipo de Suelo: Arcilla, Hierro, Cuarzo y Exquisto.

Altitud: Desde 80 m hasta 95 m.s.n.m.

Añada 2023.

Se caracterizó por una primavera inestable y lluviosa, seguido de un verano con períodos cálidos y tormentosos y muy variable. Septiembre con temperaturas altas y tiempo muy seco, lo que favoreció la vendimia, donde las uvas se encontraban en excelente estado sanitario, con una buena graduación alcohólica y una acidez equilibrada. Esta añada 2023 ha sido excepcional, al igual que la 2010, 2013 y 2018.

Vendimia: Manual (en cajas de 16kg) que comenzó el 15 de septiembre de 2023.

Vinificación: Despalillado, criomaceración, prensado suave (bajo rendimiento de mosto) Fermentación controlada en acero inoxidable, con levaduras indígenas hasta el 22 de octubre 2023. Crianza en cubas de acero inoxidable durante 2 meses con sus lias finas con un batonage de 2 veces por semana. Permaneció en cuba de acero inoxidable hasta su embotellado el 17 de Marzo de 2025

Análisis: Grad. alcoh. 12,5%vol · Acidez 6,70 gr/l · Acidez Vol. 0,43 gr/l · Ph 3,37 · Az r. 0,5 gr/l

Número de botellas: 5.333 botellas. Tipo de botella: 75cl (cajas 6 bot)

“Es nuestro único plurivarietal, cada variedad aporta su personalidad única al vino. El godello destaca en la nariz con sus aromas a fruta blanca, la treixadura lo hace más amable y suave en boca, y el torrontés y la caño blanco aportan la acidez perfecta para equilibrar el conjunto. Es un vino que refleja la riqueza y diversidad de nuestro viñedo”