

**BLANCO MONOVARIETAL**

Albariño 100% (cepas 50 años)

Viñedo: 3 parcelas (Finca el prado, los olmos y el ventilador) (superficie 1,25 has) (Lugar de Camanzo/ Concello de Vila de Cruces)

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

Orientación: Sur - Este.

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

Altitud: Desde 95 m hasta 118 m.s.n.m.

Añada 2023.

Se caracterizó por una primavera inestable y lluviosa, seguido de un verano con periodos 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 9 de septiembre de 2023.

Vinificación: Despalillado, criomaceración, prensado suave (bajo rendimiento de mosto) Fermentación controlada en acero inoxidable, con levaduras indígenas. Crianza en cubas de acero inoxidable durante 2 meses con sus lías finas. No realizó la Maloláctica. Permaneció en cuba de acero inoxidable, y después pasó a la **crianza durante 3 meses en tres ánforas de barro, de 200, 300 y 400 litros (realizadas por el último alfarero de Villarobledo en Albacete), hasta su embotellado el 29 de Noviembre 2024.**

Análisis: Grad. alcoh. 12,5%vol · Acidez 6,29 gr/l · Acidez Vol. 0,26 gr/l · Ph 3,52 · Az r. 1,5 gr/l

Numero de botellas: 1.200 botellas. Tipo de botella: 75cl (cajas 6 bot)

“Es nuestro único albariño con crianza en ánforas de barro, que aporta una textura suave y aterciopelada, con un toque de terracota y un carácter más rústico y auténtico. La porosidad del barro permite un intercambio lento y suave con el oxígeno, lo que aporta complejidad y profundidad al vino sin perder su frescura y elegancia”