



BLANCO VARIETAL

100% Albariño (cepas 50 años)

Viñedo: 1 parcela (Finca Casa Morao) (superficie 1,07 has) (Lugar de Soutomartín/ Concello de Vila de Cruces)

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

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

Orientación: Este a Oeste. (Ribera del río Añobre)

Tipo de Suelo: Arcilla, hierro, cuarzo y exquistio. (se utiliza abono de Oca)

Altitud: 141 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 12 de septiembre de 2023 (Se seleccionaron las cepas Viejas de la finca "del Salido" de la Casa de la familia del Morao).

Vinificación: Despalillado, criomaceración, prensado suave (bajo rendimiento de mosto) Fermentación controlada en acero inoxidable con levaduras indígenas hasta el 12 de octubre 2023. Crianza en cubas de acero inoxidable durante 12 meses con sus lías finas con un batonage de 1 vez por semana. Permaneció en cuba de acero inoxidable hasta su embotellado el 5 de noviembre de 2024

Analisis: Grad. alcoh. 12,5%vol · Acidez 6,90 gr/l · Acidez Vol. 0,20 gr/l · Ph 3,33 · Az r. 1,5 gr/l

Numero de botellas: 1.333 botellas. Tipo de botella: 75cl (cajas 6 bot)

“El Sinpalabres Casa Morao, es uno de nuestros albariños más sorprendentes, es el viñedo más alto, las viñas se nutren entre flores y ocas, es un vino vibrante, vertical y luminoso”