



BLANCO MONOVARIETAL

Albariño 100% (cepas 50 años)

Viñedo: 20 parcelas (superficie 11 has) (Lugar de Camanzo, Beubas y Añobre / Concello de Vila de Cruces)
dentro de un diámetro de 2,6 km de la bodega.

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 272 m.s.n.m.

Añada 2024.

- Primavera inestable: Abril con temperaturas mínimas altas y altas precipitaciones.
- Mayo variable: Primera quincena con fuertes lluvias y bajas temperaturas, y última quincena con tiempo seco y altas temperaturas.
- Verano oscilante: Periodos cálidos y tormentosos, con temperaturas bajas, seguido de un julio muy cálido y seco.
- Agosto variable: Temperaturas muy cálidas al principio, seguidas de fuertes lluvias y bajadas de temperatura.
- Septiembre cálido: Al principio del mes, altas temperaturas y tiempo cálido durante la vendimia.

El resultado fue una buena sanidad de la uva, una buena graduación y una interesante acidez.

Vendimia: Manual (en cajas de 16kg) que comenzó el 9 de septiembre de 2024.

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, hasta su embotellado el 19 de febrero de 2025.

Análisis: Grad. alcoh. 13,5%vol · Acidez 7,11 gr/l · Acidez Vol. 0,29 gr/l · Ph 3,36 · Az r. 1,7 gr/l

Numero de botellas: 53.333 botellas. Tipo de botella: 75cl (cajas 6 bot)/ 150cl (cajas 4 bot) / 300cl (caja 1 bot) / 500 cl (caja 1 bot)

“Es un albariño diferente, complejo y mineral, con una acidez muy equilibrada, que transmite la particularidad del suelo y el viñedo.”