

**BLANCO MONOVARIETAL**

Albariño 100% (cepas 50 años)

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

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 2018.

La añada 2018 es una de las mejores de la última década, junto con las añadas 2010 y 2013

Fue una combinación de una primavera fría y lluviosa, seguida de un verano seco y cálido, prolongándose hasta la vendimia, lo cual permitió una buena maduración de la uva, con buen rendimiento y una calidad excepcional.

Vendimia: Manual (en cajas de 16kg) que comenzó el 17 de septiembre de 2018.

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 para refrescarlo el año 2018, 2019 y 2021, hasta su embotellado el 28 de diciembre 2022 (4 años de crianza en cuba de acero inoxidable)

Análisis: Grad. alcoh. 13,3%vol · Acidez 6,3 gr/l · Acidez Vol. 0,6 gr/l · Ph 3,40 · Az r. 1,4 gr/l

Número de botellas: 6.666 botellas. Tipo de botella: 75cl (cajas 6 bot)

“Es un vino maduro para acompañar y disfrutar, muy profundo y envolvente, que tiene toques amielados, con fondo de ahumados, y recuerdos a especies dulces...que pone en valor la capacidad de envejecimiento de nuestra uva albariño.”