



BLANCO VARIETAL

100% Albariño (cepas 50 años)

Viñedo: 1 parcela (Finca El Molino) (superficie 0,81 has) (Lugar de Camanzo/ Concello de Vila de Cruces)

Cubierta vegetal y agricultura regenerativa, control de hierba mediante Ocas y Ovejas.

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

Orientación: Nor-este a Sur-oeste. (Ribera del río Ulla)

Tipo de Suelo: Arcilla, hierro, cuarzo y exquistu.

Altitud: 87 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 en barricas de roble francés de 300 litros** con levaduras indígenas hasta el 14 de octubre 2023. Hizo la Maloláctica y realizó durante 3 meses la crianza con sus lías finas con un batonage de 1 vez por semana. Después pasó un periodo en cuba de acero inoxidable hasta su embotellado el 5 de noviembre de 2024

Análisis: Grad. alcoh. 12,5%vol · Acidez 6,60 gr/l · Acidez Vol. 0,68 gr/l · Ph 3,46 · Az r. 0,6 gr/l

Numero de botellas: 800 botellas. Tipo de botella: 75cl (cajas 6 bot)

“El Sinpalabras el Molino, es nuestro primer albariño que fermenta y crianza en barricas usadas de roble francés, aportándole complejidad y elegancia, con toques tostados que se integran perfectamente con la frescura y acidez equilibrada del albariño.”