

**BLANCO MONOVARIETAL**

Albariño 100% (cepas 50 años)

Viñedo: Nuestras 5 parcelas más emblemáticas (Finca el Molino, el Prado, O parral, los Olmos y la de Carmen) (superficie 5,61 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, fueron 1.500kg de las mejores cepas.

Vinificación: Despalillado, criomaceración, prensado suave (bajo rendimiento de mosto) Fermentación controlada en acero inoxidable, con levaduras indígenas. Crianza en cubas de acero inoxidable durante 12 meses con sus lías finas, hasta su embotellado el 4 de mayo 2023.

Análisis: Grad. alcoh. 13,5%vol · Acidez 6,22 gr/l · Acidez Vol. 0,62 gr/l · Ph 3,44 · Az r. 1,7 gr/l

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

“Es un vino maduro EDICIÓN ÚNICA, muy profundo y envolvente, que tiene toques pasificados, con fondo de ahumados, y recuerdos a especies ...que pone en valor la capacidad de envejecimiento de nuestra uva albariño de nuestras cepas más viejas.”