

**BLANCO MONOVARIETAL**

Albariño 100% (cepas 50 años)

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

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

Orientación: Sur - Este.

Tipo de Suelo: Arcilla, Hierro, Cuarzo y Exquistu.

Altitud: 80 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 controlada en acero inoxidable, con levaduras indígenas. Crianza en cubas de acero inoxidable durante 2 meses con sus lías finas. No realizó la Maloláctica. Permaneció en cuba de acero inoxidable, y después pasó a la **crianza durante 4 meses en depósitos de hormigón cuadrado de 2.500 litros, hasta su embotellado el 20 de Marzo 2025.**

Análisis: Grad. alcoh. 12,5%vol · Acidez 6,40 gr/l · Acidez Vol. 0,42 gr/l · Ph 3,49 · Az r. 0,5 gr/l

Numero de botellas: 3.333 botellas. Tipo de botella: 75cl (cajas 6 bot)

“Es nuestro único albariño con en depósito de hormigón, este material permite un intercambio térmico lento y constante, reduce la acidez y aporta tensión al vino. Esto preserva la frescura y la variedad, y permite que el vino mantenga su carácter y su elegancia”