



BLANCO MONOVARIETAL

Albariño 100% (cepas 50 años)

Viñedo: 3 parcelas (Finca el prado, los olmos y el ventilador) (superficie 1,25 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 Exquisto.

Altitud: Desde 95 m hasta 118 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, de ahí pasó a la criomaceradora y estuvo durante 8 horas a 8 grados de temperatura, y se obtuvieron por gravedad 1.000 litros (sin necesidad de prensa mecánica) de esas lágrimas de nuestras viñas más viejas, que ya pasaron directamente a un depósito de acero inoxidable para su 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 2 agosto de 2024.

Análisis: Grad. alcoh. 12,5%vol · Acidez 7,60 gr/l · Acidez Vol. 0,54 gr/l · Ph 3,40 · Az r. 0,5 gr/l

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

“Es nuestro albariño con más expresividad aromática, con más concentración y pureza, buscando la esencia de esas lágrimas de nuestras viejas cepas.”