



BLANCO VARIETAL

100% Albariño (cepas 50 años)

Viñedo: 1 parcela (Finca de Lareo) (superficie 0,39 has) (Lugar de Cira/ Concello de Silleda)

Cubierta vegetal y agricultura regenerativa, control de hierba mediante ovejas.

Tipo de Conducción: Emparrado (286 cepas).

Orientación: Nor-Este a Sur -Oeste. (Ribera del río Deza)

Tipo de Suelo: Aluvión de río con base arenosa.

Altitud: 67 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 17 de septiembre de 2023.

Vinificación: Despalillado, criomaceración, prensado suave (bajo rendimiento de mosto) Fermentación controlada en acero inoxidable con levaduras indígenas hasta el 17 de octubre 2023. Crianza en cubas de acero inoxidable durante 6 meses con sus lias finas con un batonage de 1 vez por semana. Permaneció en cuba de acero inoxidable hasta su embotellado el 17 de Julio de 2024

Ánálisis: Grad. alcoh. 13%vol · Acidez 6,90 gr/l · Acidez Vol. 0,38 gr/l · Ph 3,40 · Az r. 1,13 gr/l

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

“El Sinpalabras P242, es nuestro parcelario más mineral y salino, y el único que nace de un suelo arenoso, lo que lo hace más vertical y vibrante....marcando su carácter atlántico”