

**BLANCO VARIETAL**

100% Albariño (cepas 50 años)

Viñedo: 1 parcela (Finca Fornotilleiro) (superficie 1,38 has) (Lugar de Camanzo/ Concello de Vila de Cruces)

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 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 (Se seleccionaron las mejores 186 cepas que forman parte de la selección masal).

Vinificación: Despalillado, criomaceración, prensado suave (bajo rendimiento de mosto) Fermentación controlada en acero inoxidable con levaduras indígenas hasta el 10 de octubre 2023. Crianza en cubas de acero inoxidable durante 12 meses con sus lías finas con un batonage de 1 vez por semana. Permaneció en cuba de acero inoxidable hasta su embotellado el 5 de noviembre de 2024

Análisis: Grad. alcoh. 12,5%vol · Acidez 7,17 gr/l · Acidez Vol. 0,19 gr/l · Ph 3,33 · Az r. 1,5 gr/l

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

“Nuestro Sinpalabras V186, es un albariño excepcional, la particularidad de el suelo de la finca de Fornotilleiro y la selección de nuestras 186 mejores cepas, le aporta una textura suave y aterciopelada, con un toque de mineralidad y una complejidad y profundidad únicas ”