



*Varietal, fresco, elegante y cautivador.  
Carnoso y equilibrado.*

## VENDIMIA

Una primavera muy cálida provocó un adelanto en el ciclo vegetativo de unos diez días con respecto al año anterior. Afortunadamente, la zona vinícola de Rías Baixas no se vio afectada por las duras heladas de finales de abril que comprometieron los viñedos del resto de las D.O. de Galicia. Ya durante el verano, las altas temperaturas y la sequía caracterizaron esta cosecha, favoreciendo la maduración y recolección de nuestra uva albariño en un perfecto estado sanitario.

Iniciamos la vendimia en fechas muy tempranas, el 6 de septiembre en la Finca Xan Grande de O Rosal y un día después en la Finca Viñadeiro en el valle de O Salnés.

## VIÑEDO Y UVAS

El 100% es uva albariño seleccionada de nuestras parcelas en O Rosal y Cambados (D.O. Rías Baixas).

## ELABORACIÓN

Las uvas seleccionadas se depositaron en pequeñas cajas de 20 kg que se trasladaron a la bodega en transporte refrigerado. Tras su paso por la mesa de selección y despalillado, las mejores uvas se enfriaron hasta alcanzar los 10°C para su posterior maceración durante 10 horas. Trascorrido este tiempo fueron suavemente prensadas en atmósfera inerte evitando cualquier tipo de oxidación. Tras su decantación, el mosto limpio fermentó a 15°C. Por las características climáticas de este año y su extraordinaria maduración, no ha sido necesario realizar la fermentación maloláctica. El vino se ha conservado hasta su embotellado con sus lías finas que, mediante bazuques periódicos, se mantienen en suspensión aportando así complejidad al vino.

## DATOS ANALÍTICOS

Contenido Alcohol (Vol)	Acidez Total	Extracto Seco
<b>12,5%</b>	<b>6,7 g/l</b>	<b>23,5 g/l</b>

150 cl	75 cl	37,5 cl
6	6 12	12

## MARIDAJES SUGERIDOS

Perfecto para disfrutar con cualquier aperitivo. Ideal acompañante del marisco y del pescado, así como de ensaladas, arroces de pescado, aves, quesos frescos, etc. Idóneo en combinación con platos asiáticos como, por ejemplo, el sushi o el sashimi. Temperatura de servicio: 10°-12°C.

## NOTAS DE CATA

Color amarillo con reflejos verdosos, limpio y brillante. Sobresale su gran intensidad aromática, con matices de frutas de hueso como el melocotón, frutas blancas como la pera y manzana maduras y la fruta de membrillo y, además, un notable fondo cítrico de hoja de limonero. Junto a su boca golosa disfrutamos de su amplitud y frescura, junto a una acidez muy bien integrada. Su retrogusto es muy frutal y de una gran persistencia.