

BLANCO GRANITO

2019

DO: Rías Baixas

Variedad: Albariño

Época de vendimia: Entre el 14 y el 20 de septiembre

Elaboración:

Tiempo de maceración: Maceración con pieles de dos horas de duración

Tipo de fermentación: En depósitos de granito bajo control de temperatura

Tiempo de fermentación: 15 días

Temperatura de fermentación: 14°C

Crianza: Durante 8 meses en lías en los mismos depósitos de granito, luego un mínimo de 8 meses más de crianza sobre lías en depósitos de inoxidable

Fecha de embotellado: Julio de 2021

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 12,5% vol.

pH: 3,12

Acidez total: 8,77 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,5 g/L - Datos internos -

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 4-6 años

De esta añada se han producido las siguientes botellas:

Standard (75 cl): 5.496

Magnum (150 cl): 72

Comentarios cosecha:

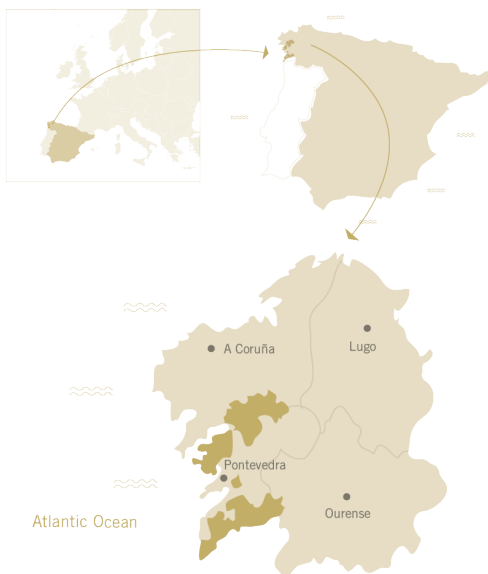
El año 2019 fue muy lluvioso, las precipitaciones se distribuyeron durante todo el año, aunque la mayor parte se acumuló en el inicio de la primavera y a final de año. Por otro lado, en general, podemos decir que las temperaturas estuvieron dentro de la normalidad, aunque cabe destacar el descenso de temperaturas que se produjo en el mes de junio.

Premios:

- Cosecha 2018: 90 puntos, JamesSuckling.com 2021
- Cosecha 2018: 90 puntos, JamesSuckling.com 2020

Pazo
TORRE PENELAS





Localización: Portas - Finca Torre Penelas

Historia: Historia y tiempo en los fuertes muros de granito del Pazo Torre Penelas, uno de los más antiguos del valle del Salnés. Torre, ermita y hórreos hablan de un tiempo de esplendor, mientras las preciosas viñas emparradas que rodean el conjunto muestran una arraigada vocación vitivinícola.

Elaborado al 100% con uvas cultivadas en el pazo. El vino fermenta y permanece con sus lías durante ocho meses en depósitos ovoideos de granito. Estos singulares recipientes potencian la expresión más salina del albariño al tiempo que establecen un vínculo histórico con la vinificación ancestral de la época romana, cuando en esta zona ya se usaban lagares de esta piedra.

Año de plantación de las vides: 1985-2005

Superficie: 6,02 ha

Elevación: 23-33 m

Pendiente: 2,5%

Orientación: N mayoritariamente - NE

Rendimiento: 6.500 Kg/ha

Suelo:

Terreno formado por roca granítica y de textura arenosa, son suelos con poca retención de agua y con elevado drenaje. Se trata de suelos formados a partir de depósitos cuaternarios, aluvio-coluviales.

Pluviometría:

Media anual (histórico): 1.513 mm

Total anual (añada actual): 2.103 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 13,7°C

Media anual (añada actual): 13,7°C