

BLANCO GRANITO

2019

DO: Rías Baixas

Varietat: Albariño

Època de verema: Entre el 14 i el 20 de setembre

Elaboració:

Temps de maceració: Maceració amb pells de dues hores de duració

Tipus de fermentació: En dipòsits de granit sota control de temperatura

Temps de fermentació alcohòlica: 15 días

Temperatura de fermentació: 14°C

Criança: Durant vuit mesos en mares en els mateixos dipòsits de granit, després vuit mesos més de criaça sobre mares en dipòsits d'inoxidable.

Embotellat: Juliol de 2021

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 12,5% vol.

pH: 3,12

Acidesa total: 8,3 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,6 g/L

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 4-6 anys

D'aquesta anyada s'han produït les següents ampolles:

Standard (75 cl): 5.496

Magnum (150 cl): 72

Comentaris anyada:

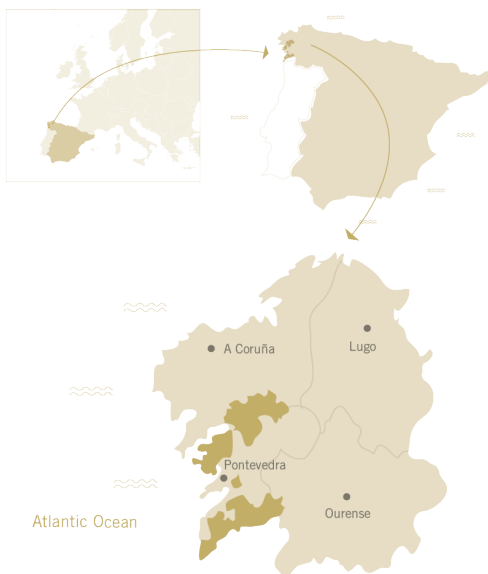
L'any 2019 va ser molt plujós. Les precipitacions es van distribuir durant tot l'any, encara que la major part es va acumular a l'inici de la primavera i a finals d'any. D'altra banda, en general, podem dir que les temperatures van ser dins de la normalitat, encara que cal destacar el descens de temperatures que es va produir al mes de juny.

Premis:

- Collita 2018: 90 punts, JamesSuckling.com 2021
- Collita 2018: 90 punts, JamesSuckling.com 2020

Pazo
TORRE PENELAS





Localització: Portas - Finca Torre Penelas

Història: Història i temps en els robustos murs de granit del Pazo Torre Penelas, un dels més antics de la vall del Salnés. Torre, ermita i hórreos parlen d'un temps d'esplendor, mentre les precioses vinyes emparrades que envolten el conjunt mostren una vocació vitivinícola arrelada.

Elaborat al 100% amb raïm cultivat al Pazo. El vi fermenta i roman amb les mares durant vuit mesos en dipòsits ovoides de granit. Aquests recipients singulars potencien l'expressió més salina de l'albariño al mateix temps que estableixen un vincle històric amb la vinificació ancestral de l'època romana, quan en aquesta zona ja es feien servir cups d'aquesta pedra.

Any de plantació de les vinyes: 1985-2005

Superfície: 6,02 ha

Elevació: 23-33 m

Pendent: 2,5%

Orientació: N majoritàriament - NE

Rendiment: 6.500 Kg/ha

Sòl:

Terreny format per roca granítica i de textura sorrenca. Són sòls amb poca retenció d'aigua i amb un drenatge elevat. Es tracta de sòls formats a partir de dipòsits quaternaris, al·luviocol·luvials.

Pluviometria:

Mitjana anual (històric): 1.513 mm

Total anual (anyada actual): 2.103 mm

Temperatura:

Mitjana anual (històric): 13,7°C

Mitjana anual (anyada actual): 13,7°C