

BLANCO GRANITO

2020

DO: Rías Baixas

Variedad: Albariño

Época de vendimia: Entre el 3 y el 8 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 alcohólica: 21 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: Junio de 2022

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 12,5% vol.

pH: 3,13

Acidez total: 8,15 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,6 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): 2.928

Magnum (150 cl): 72

Comentarios cosecha:

El año 2020 fue un año muy lluvioso, distribuyéndose las precipitaciones durante todo el año, aunque a inicios y final de año se acumularon grandes cantidades, hecho que facilitó la aparición y presión del mildiu.

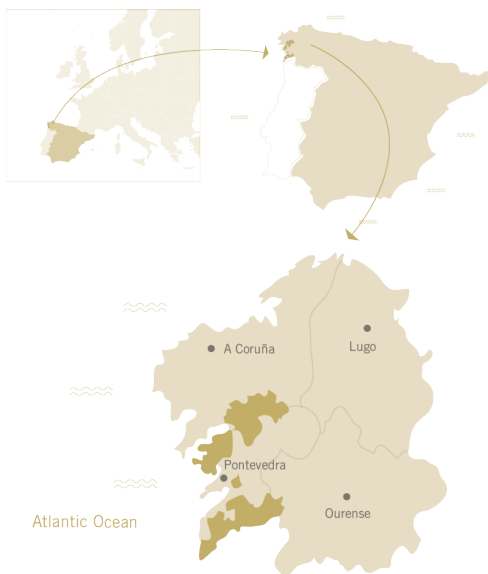
Por otro lado, 2020 fue globalmente un año de temperaturas normales, aunque muy oscilantes. Con un inicio de año cálido que provocó un adelanto en la brotación y un mes de mayo y julio con temperaturas más elevadas de lo habitual, adelantando la fecha de la cosecha. En resumen, 2020 fue un año muy lluvioso y con temperaturas normales, aunque con algunos períodos de temperaturas elevadas.

Premios:

- Cosecha 2019: 94 puntos, ABC 2022
- Cosecha 2018: 90 puntos, JamesSuckling.com 2021

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: 3.765 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): 2.002 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 13,7°C

Media anual (añada actual): 14,3°C