

BLANCO GRANITO

2021

DO: Rías Baixas

Varietat: Albariño

Època de verema: A partir del 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: 21 dies

Temperatura de fermentació: 14°C

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

Embotellat: Maig de 2023

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 12,5% vol.

pH: 3,14

Acidesa total: 7,73 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,9 g/L - Dades internes -

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): 2.928

Magnum (150 cl): 72

Comentaris anyada:

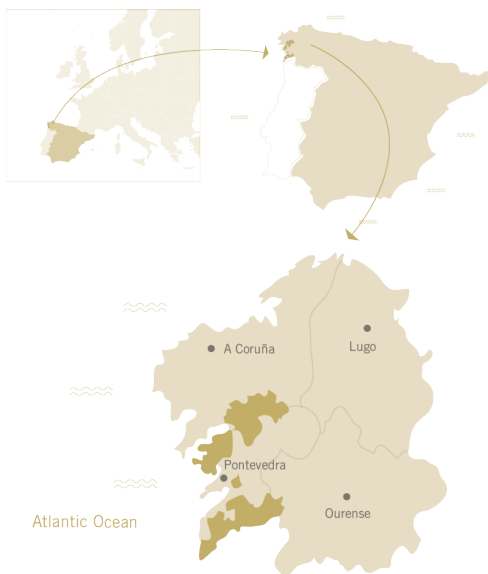
El 2021 va ser un any molt plujós. Durant el cicle de maduració es va doblar la precipitació habitual, tot i que, en general, les pluges es van distribuir durant tot l'any. Pel que fa a les temperatures, van ser globalment fresques, excepte al mes de febrer, que van ser més càlides del normal i van provocar un avançament de la brotada. Durant el cicle de maduració les temperatures màximes van ser més baixes de l'habitual. En resum, el 2021 va ser un any de precipitacions elevades i temperatures més fresques, amb un cicle de maduració més fresc i plujós.

Premis:

- Collita 2020: 97 punts, Grupo Gourmets 2024
- Collita 2020: 93 punts, Proensa 2024
- Collita 2020: 95 punts, Semana Vitivinícola 2023
- Collita 2019: 94 punts, ABC 2022
- Collita 2018: 90 punts, JamesSuckling.com 2021

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 majoritàriamente - NE

Rendiment: 3.765 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): 1.724 mm

Temperatura:

Mitjana anual (històric): 13,7°C

Mitjana anual (anyada actual): 13,6°C