

BLANCO GRANITO

2023

DO: Rías Baixas

Variedad: Albariño

Época de vendimia: A partir del 28 de agosto

Elaboración:

Tiempo de maceración: Maceración con pieles de seis 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. Posteriormente, 11 meses más de crianza sobre lías en depósito de inoxidable

Fecha de embotellado: Mayo de 2025

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 12,5% vol.

pH: 3,3

Acidez total: 7,6 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,9 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): 3.789

Comentarios cosecha:

Las precipitaciones fueron notablemente superiores a la media tanto durante el ciclo vegetativo como en la maduración, llegando a duplicar las cantidades habituales. En general, el año fue lluvioso, con precipitaciones por encima de la media salvo en febrero, y un final de año especialmente húmedo. En cuanto a las temperaturas, se mantuvieron en valores acordes a la media anual, aunque la primavera, así como los meses de octubre y noviembre, resultaron ligeramente más cálidos. El resto del año fue más frío de lo habitual, destacando enero y febrero, que registraron temperaturas aproximadamente 1°C por debajo de la media.

Premios:

- Cosecha 2022: 92 puntos, Peñín 2026
- Cosecha 2022: 94 puntos, Semana Vitivinícola 2025
- Cosecha 2022: 92 puntos, JamesSuckling.com 2025
- Cosecha 2021: 96 puntos, Grupo Gourmets 2025
- Cosecha 2021: 93 puntos, ABC 2025
- Cosecha 2021: 93 puntos, Proensa 2025
- Cosecha 2021: 92 puntos, Peñín 2025
- Cosecha 2021: 92 puntos, JamesSuckling.com 2024
- Cosecha 2021: 92 puntos, Tim Atkin 2024
- Cosecha 2021: 91 puntos, Decanter

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 varios 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: 10.448 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): 2.777 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 13,7°C

Media anual (añada actual): 13,4°C