

ANGEL SEQUEIROS FOU DRE, 2022

Una mirada al pasado. Sin complejos

Terroir QUINTA A GAVIÑEIRA	Variedad 100% Albariño	Acidez total (ácido tartárico) 6.5 g/L
Denominación de Origen Rias Baixas (Galicia)	Cosecha Sept. 2022	Acidez volátil (ácido acético) 0.38 g/L
Sub-zona Condado do Tea	Embotellado Nov. 2025	Azúcares reductores 1.2 g/L
Suelo Fina capa de arena arcillosa sobre sustrato de granito meteorizado	Producción 2600 Botellas	pH 3.2
Viñedo 7,4 HA. 30 años		Situación 14 %Vol.
Situación Muy cerca del rio Miño		

ELABORACIÓN

En el viñedo

- No fertilizantes químicos.
- No herbicidas.
- No se remueve la tierra.
- Selección clonal.
- Poda y vendimia en verde.
- Cuidadosa vendimia manual con selección de racimos.

En el lagar

- Acidez y azúcares naturales.
- Mínima intervención.
- Fermentación en frío en cubas de acero inoxidable.
- Envejecido sobre lías, tras eliminar las borras, en foudres de roble francés durante 12 meses.
- Remonte semanal durante seis meses.
- No fermentación maloláctica.
- Seis meses en botella antes de comercializar.

CATA

Vista

Amarillo pajizo con tonos dorados.

Nariz

Buena intensidad a flores blancas, balsámicos y cítricos.
Fondo ligeramente ahumado y mineral, madera muy bien integrada.

Boca

Bien equilibrado, fresco, con estructura, graso, sensaciones frutales de cítricos y frutas de hueso, final de boca persistente.

MARIDAJE

Todo tipo de alimentos.

