

ANGEL SEQUEIROS LIAS, 2021 El alma de la uva albariño

| | | |
|---|-----------------------------|---|
| Terroir QUINTA A GAVIÑEIRA | Variedad 100% Albariño | Acidez total (ácido tartárico) 6.7 g/L |
| Denominación de Origen Rias Baixas (Galicia) | Cosecha Sept. 2018 | Acidez volátil (ácido acético) 0.4 g/L |
| Sub-zona Condado do Tea | Embotellado Sept. 2023 | Azúcares reductores 1.1 g/L |
| Suelo Fina capa de arena arcillosa sobre sustrato de granito meteorizado | Producción 2600 Botellas | pH 3.3 |
| Viñedo 7,4 HA. 30 años | | Grado alcohólico 13 %Vol. |
| Situación Muy cerca del río 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.
- Crianza sobre lías durante un año.
- Remonte semanal durante seis meses.
- No envejecido en madera.
- No fermentación maloláctica.
- Seis meses en botella antes de comercializar.

CATA

Vista

Amarillo pajizo.

Nariz

Flores blancas, balsámico, frutas de hueso, fondo mineral con un ligero aroma a panadería.

Boca

Fresco, graso, con buena estructura y redondo, repiten las sensaciones frutales de cítricos y frutas de hueso. Largo, y final de boca persistente.

MARIDAJE

Vegetales, pescado y mariscos, carnes blancas (aves, conejo...).

