

## QUINTA GAVIÑEIRA, 2022

### El comienzo de algo diferente

Terroir QUINTA A GAVIÑEIRA	Varietalidad 100% Albariño	Acidez total (ácido tartárico) 6.2 g/L
Denominación de Origen Rias Baixas (Galicia)	Cosecha Sept. 2022	Acidez volátil (ácido acético) 0.36 g/L
Sub-zona Condado do Tea	Embotellado Nov. 2025	Azúcares reductores 1.7 g/L
Suelo Fina capa de arena arcillosa sobre sustrato de granito meteorizado	Producción 1300 Botellas	pH 3.3
Viñedo 7,4 HA. 30 años		Grado alcohólico 14 %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.
- 50% Crianza en foudre de roble francés sobre lías durante 12 meses.
- 50% Crianza sobre lías en acero inoxidable.
- Remonte semanal durante seis meses.
- No fermentación maloláctica.
- Seis meses en botella antes de comercializar.

#### CATA

Vista

Amarillo pajizo con tonalidades verdosas.

Nariz

Aromas cítricos, flores blancas, balsámico, suave vainilla y un fondo mineral.

Boca

Fresco, graso, con buena estructura, equilibrado con un largo paso de boca.

#### MARIDAJE

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

