



Nuestro jardín en botella



Albariño que recibe el nombre del fundador de la Casa de Rubianes, D. García de Caamaño. Este Albariño de 2 años es nuestro jardín en botella, la máxima expresión de un viñedo orgulloso y emblemático de la Rías Baixas y con el que se pretende dar a conocer la excepcional evolución de la variedad Albariño cuando se lleva al punto óptimo de maduración y se elabora con el esmero, dedicación y paciencia que necesitan las grandes creaciones.

► Elaboración

Los racimos seleccionados de las parcelas de emparrado y espaldera más antiguas del viñedo son refrigerados a menos de 6°C, se despalillan y estrujan suavemente pasando un tiempo de maceración en frío de 10 a 12 horas en depósito de acero inoxidable. Finalizada la maceración se procede a su sangrado para obtener algo más de 6.500 litros de mosto flor o lágrima con el que se elabora este Albariño. Se dispone el mosto en depósito de 6.000 litros donde inician su fermentación a baja temperatura con levaduras del propio viñedo. Finalizada la fermentación se trasiega a un depósito de 6.000 l conservando las lías finas para iniciar la crianza sobre sus lías durante 12 meses con sus periódicos batonages con el objetivo de mantenerlas en suspensión. Finalizada la crianza sobre lías se procede a una crianza en acero inoxidable de 12 meses en atmósfera inerte ausente de oxígeno hasta el final de su elaboración. Una vez embotellado permanece 3-4 meses en botella antes de su debut en los mejores restaurantes de España y resto del mundo.

► Notas de cata

Precioso color amarillo intenso, acerado limpio y brillante. Intensos aromas florales (pétalos de rosa y flores de tocador) cítricos escarchados y orejones todo ello sobre notas de hierba recién cortada y repostería fresca. Un aroma complejo y elegante en donde la fruta no pierde protagonismo y equilibra las notas de confitería que le confiere la larga crianza sobre lías. En boca es cremoso, muy sedoso, envolvente, con volumen y corpóreo. Los aromas de fruta y las notas de repostería y bollería se hacen presentes y se adueñan de todo el paladar, sin que el vino pierda en ningún momento su frescor y mineralidad, el equilibrio no se rompe en ningún momento y le concede a este vino otra dimensión.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rías Baixas

FORMATOS
0,75 L / Magnum 1,5 L

ZONA DE PRODUCCIÓN
O Salnés

PRODUCCIÓN
6.000 L

CRIANZA
Lías 12 meses

EVOLUCIÓN EN BOTELLA
Excelente durante 12 años