

Albariño *de las Camelias*

Vino emblemático y pilar esencial de la bodega, que lo convierte en toda una declaración de intenciones de nuestra filosofía de elaboración, con el firme objetivo de lograr la máxima expresión de un viñedo excepcional, que tiene como base fundamental la gran calidad de la variedad Albariño. Al estilo de los clásicos Albariños y como base la uva de la finca, elaboramos con esmero, tranquilidad y el tiempo necesario, no menos de 9 meses, este vino con crianza sobre lías de 3 meses.

► Elaboración

Los racimos refrigerados a menos de 6°C se despallan y estrujan suavemente pasando a un corto tiempo de maceración en frío de 4 a 6 horas en depósito de acero inoxidable. Finalizada la maceración se procede a su sangrado para obtener el mosto flor o lágrima y al posterior prensado a muy baja presión de la pasta restante, de la que se obtiene el mosto prensa. Se disponen los mostos separados en depósitos de pequeño volumen (3.000 a 6.000 litros) diferenciados por parcelas y tipo de mosto (lágrima y prensa) donde inician su fermentación a baja temperatura con levaduras del propio viñedo. Finalizada la fermentación inician la crianza sobre sus lías durante al menos 3 meses con sus periódicos batonages para mantener las lías en suspensión. Finalizada la crianza sobre lías se procede al coupage de los depósitos seleccionados para garantizar la importante homogeneidad de la cosecha, con lo que obtenemos la ya conocida y valorada uniformidad de nuestra cosecha desde la primera a la última botella.

► Notas de cata

Atractivo color amarillo verdoso, limpio y brillante. Intenso aroma frutal (ciruela y melocotón) sutiles notas cítricas y florales (acacia y jazmín) aúna sutileza y poderío, complejidad y personalidad. En boca su entrada es sedosa, intensa y refrescante con carácter varietal, aromáticamente nos muestra de nuevo todos sus argumentos en la fase retronasal, largo profundo, sabroso y mineral. Un vino que no deja indiferente por su sutileza y personalidad.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rías Baixas

FORMATOS
0,5 L / 0,75 L / Magnum 1,5 L

ZONA DE PRODUCCIÓN
O Salnés

PRODUCCIÓN MÁXIMA
86.000 L

CRIANZA
Lías 3 meses

EVOLUCIÓN EN BOTELLA
Excelente durante 7 años