

FINCA VALIÑAS 2017

D.O. RÍAS BAIXAS 100% ALBARIÑO

VIÑEDO

Finca Valiñas procede de un viñedo singular de 2,2 ha situado a 127 m de altitud, en el que crecen viñas viejas de uva albariño mimadas por el microclima del Val do Salnés. Los suelos son de arenisca y granito, con gran capacidad de drenaje. Las cepas, plantadas en 1975, se conducen sobre el tradicional emparrado de la zona.



CICLO 2017

El otoño comenzó con los sarmientos agostados y la caída de la hoja terminó entrado el mes de diciembre. La poda de invierno se llevó a cabo en la segunda quincena de enero, momento en el que se alcanzaron las más bajas temperaturas del invierno, sin llegar a helar ningún día. La primavera se adelantó y los racimos florecieron en largos días de sol sin lluvias. El estrés hídrico sufrido durante la maduración, provocó que el 25 de agosto recogiésemos todos los racimos de Finca Valiñas con el absoluto convencimiento de que nuestras uvas estaban en sazón y en su mejor momento aromático y de frescura.

Pluviometría: 1.211,2 l/m2. / Horas de sol: 2.263,3. Vendimia: 25 de agosto. / Rendimiento: 5.600 kg/ha.

ELABORACIÓN

Vendimia en cajas planas donde cuidadosamente se colocan los racimos seleccionados y cortados a mano. En bodega, se extienden en la mesa de selección, desde donde trasladamos a los depósitos ganímedes exclusivamente aquellos en perfecto aspecto para que la uva (pulpa y hollejo), con la protección del CO2 y sin adicción de sulfitos, macere durante 20 horas a una temperatura de 14°C.

El mosto limpio fermenta con levaduras autóctonas durante 20 días y, una vez terminada la fermentación, reposa sobre la lía fina durante el primer año. Durante 2019 y 2020, se crió en acero inoxidable con sus lías. El primer año se realiza el movimiento de lías (Batonnage) una vez cada dos semanas y el segundo año una vez al mes. Después de un tiempo de reposo antes de su embotellado, el último año se cría en botella, reposando a temperatura controlada en bodega.

Producción 2017: 9.400 botellas de 0,75 l.



MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

EL ALBARIÑO QUE EXPRESA EL TIEMPO



PARÁMETROS ANALÍTICOS

- Grado: 13,2 %
- pH: 3,21
- Acidez Total: 8,5 g/l expresado en TH2 (ac. tartárico)
- Ácido Láctico: 0 g/l (sin fermentación maloláctica)
- · Sulfuroso Total: 128 mg/l
- Azúcares residuales: 0,3 g/l

