

FINCA LOBEIRA

UN VINO DE PAISAJE

Y ENERGÍA SINGULAR

“

“Con Finca Lobeira nace un carácter muy puro, con un toque de monte agreste y otro de ola y arena. Arraigado en el granito, rodeado de bosque y muy cerca de ese mar que nos da la vida”.

”

Paula Fandiño

Enóloga Mar de Frades



DATOS ANALÍTICOS

Grado: 13,2 %

pH: 3,24

Acidez Total: 7,73 g/l
expresado en TH2 (ac. tartárico)

Ácido Láctico: 0 g/l (sin
fermentación maloláctica)

Sulfuroso Total: 105 mg/l

Azúcares residuales: 0,9 g/l



VIÑEDO

Monte Lobeira es una pirámide de granito de 293 metros de altitud, que domina el Salnés y la Ría de Arousa. En su vertiente norte acoge un auténtico santuario de viña entre bosques, donde cultivamos cuatro variedades blancas tradicionales.

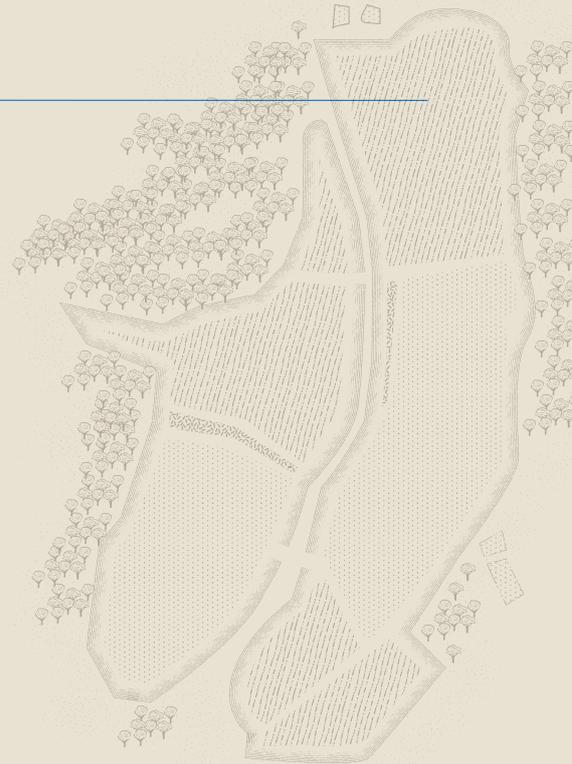
Se trata de un viñedo propio de 7,97 hectáreas que fue plantado en 2004. Situado a 134 metros de altitud, en un valle de la vertiente norte del Monte Lobeira, entre masas boscosas de pinos y eucaliptos. Este emblemático lugar, otorga protección al viñedo y un substrato.

Vino elaborado con un 97% albariño y 3% de godello, caíño blanco y loureiro.

Datos climatológicos de 2019:

- Pluviometría anual: 1.560 mm
- Horas de sol anuales: 2027 horas
- Temperatura media a 1,5m.: 14,75 °C

Fecha de vendimia: 12/9/2019



CICLO VEGETATIVO 2019

En el Valle del Salnés, las temperaturas altas nos acompañaron desde el inicio del otoño, ralentizando la caída de la hoja. En diciembre la escasez de lluvias, estamos ante el invierno más seco desde 2012, facilitó una poda rápida y el atado de todas las cepas de las 4 variedades.

Al inicio de marzo, los primeros brotes en la variedad albariño auguraban una cosecha temprana. Al mismo tiempo, salían de su letargo, avispas, hormigas, ranas, sapos y otra fauna del entorno, símbolo del inicio de la primavera. El Monte Lobeira protegió los pámpanos de los fuertes vientos que entraban desde la ría al viñedo "Finca Lobeira". Los contrastes térmicos entre el día y la noche, provocaron una floración escasa. Las lluvias de abril llegaron en junio y, como resultado, el cuajado de la uva dio lugar a racimos más pequeños y menos compactos. Terminaron las lluvias con el comienzo de la maduración en la variedad albariño. El verano fue muy caluroso, sin embargo, la degradación de los ácidos en las uvas fue lenta, dando lugar a vinos más frescos y atlánticos.

Finca Lobeira alcanzó la plenitud aromática de su maduración el 12 de septiembre, fecha en que se cortaron a mano todos los racimos de las 4 variedades, que colocados en pequeñas cajas, se transportaron en camión frigorífico hasta la bodega.

VINIFICACIÓN 2019

Una vez recibidas las cajas de racimos se trasladan a la mesa de selección, donde se realiza el último descarte de aquellos racimos no sanos, así se descartó el 7% de la cosecha. El resto de racimos, como tradicionalmente se hacía en la zona, pasan directamente a la prensa, sin despallillar, ni macerar.

Será el propio raspón dentro de la prensa, el que actúe de filtro natural para que de la prensa, salga un mosto limpio, sin apenas burbas, que nos permita llevarlo directamente, sin desfanganar a fermentación.

La fermentación tiene lugar en un recipiente de acero inoxidable, con levaduras autóctonas durante 15 días a 15,5°C. Terminada la fermentación, se retiran las lías gruesas, se tapa el recipiente y comienza la etapa de reposo sobre lías finas durante todo el año 2020.

En el año 2021, se trabaja el movimiento de batonnage con las lías finas, removiendo las lías una vez cada quince días, mientras que durante 2022, el batonnage se intensifica siendo una vez a la semana. El vino siempre permanece en tanques de acero inoxidable.

Después de un tiempo de reposo y decantación, en 2023 se embotella hasta alcanzar su tiempo de crianza, reposando a temperatura controlada en cámara, en bodega.