

ALBA DE ANDES

Albariño 2019

Variedad Albariño, emblemática de la denominación de origen Rias Baixas (Galicia, España).

Primer vino de esta variedad envasado en Chile el año 2015.

Viñedos plantados en espaldera el año 2010 y ubicados a 750 m.s.n.m. con una marcada influencia de la altura, con sus vientos fríos de la cordillera de los andes y su amplia oscilación térmica.

Cosecha caracterizada por un año seco y caluroso. La primavera fue fría lo que en un comienzo retraso la brotación y los estados iniciales de maduración, luego a inicios de verano con temperaturas más cálidas que lo habitual se logro homogenizar y recuperar las semanas de retraso.

La cosecha fue muy temprana, 12 de febrero, para lograr conservar el equilibrio y la acidez natural de la variedad.



Gonzalo Guzmán

Vinos G²

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas manualmente en el viñedo en cajas de 12 kilos. En la bodega, los racimos fueron despallados y la uva prensada en prensa vertical.

El mosto fermentó espontáneamente por 23 días sin el uso de levaduras comerciales o nutrientes para así conservar el carácter natural del viñedo.

Finalmente el vino tuvo una crianza por 16 meses en contacto con sus lias (borras) de fermentación.

Envasado sin filtrar en Agosto 2020.

Análisis

Alcohol: 13,5 % Vol.

pH: 3,3

Acidez total: 5,5 g/l

Azúcar residual: 2,4 g/l