

FICHA TÉCNICA



PROPIETARIOS: Noelia Calvar / Simón Barcia AÑO
FUNDACIÓN: 2010
AÑADA: 2019
LANZAMIENTO: Abril 2020
VARIEDADES: Albariño 100 %.

DENOMINACIÓN: D.O. Rías Baixas (Soutomaior).
PROCEDENCIA UVA:
Procedente de una única finca de 3 ha. en la montañosa ladera del río Verdugo, perteneciente a la subzona de Soutomaior. Soutomaior es la subzona más pequeña de las 5 que componen la denominación de origen.
EXPOSICIÓN: Sur.
SUELO: Arenoso con capa intermedia de xabre y roca madre granito.
TOPOGRAFÍA: Ladera con pendiente media del 18%.
ELEVACIÓN NIVEL DEL MAR: Entre 30/90 m.

CLIMA: Oceánico atlántico PRECIPITACIÓN
AÑADA: 421 mm TEMPERATURA MEDIA: 18.8°C
NUMERO DE HORAS DE SOL: 1.692
DENSIDAD VIDES POR HA: 2.666

FECHA VENDIMIA: 10/15 septiembre 2019 VENDIMIA: Manual
en cajas de 20 kg.

PRODUCCIÓN
Alrededor de 19.000 botellas.

OENOLOGY: Simón Barcia / Pablo Estévez
VINIFICACIÓN: Fermentado y crianza en lías
DESPALILLADO: No
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: No
ESTABILIZACIÓN POR FRÍO: No FILTRACION:
Sí

ANALÍTICA
Alcohol: 13,6 %vol., pH: 3,46, Acidez: 6,4 g/l.

TEMPERATURA SERVICIO
12-14 °C (55-59 °F).

COPAS RECOMENDADAS
Riedel Sommeliers 4400/30, Spiegelau Authentis 440 01
82, Zalto Burdeaux.

