



FICHA TÉCNICA

PROPIETARIOS: Noelia Calvar / Simón Barcia AÑO

FUNDACIÓN: 2010

AÑADA: 2018

LANZAMIENTO: Mayo 2019

VARIEDADES: Caiño/Sousón/Brancellao.

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: 361 mm TEMPERATURA MEDIA:

18.5°C NUMERO DE HORAS DE SOL: 1.492

DENSIDAD VIDES POR HA: 2.666

FECHA VENDIMIA: 10/15 septiembre 2017 VENDIMIA: Manual en cajas de 20 kg.

PRODUCCIÓN

Alrededor de 300 botellas.

OENOLOGY: Simón Barcia / Pablo Estévez VINIFICACIÓN:

Prensado directo sin estrujado. Crianza sobre lías finas.

DESPALILLADO: No

FERMENTACIÓN ALCOHOLICA: 12 días a 18°C

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: No

CRIANZA LÍAS: 4 months ESTABILIZACIÓN

POR FRÍO: No FILTRACION: Yes

ANALÍTICA

Alcohol: 12,5 %vol., pH:3,51, Acidez: 5,5 g/l.

TEMPERATURA SERVICIO

13-15 °C (55-59 °F).

COPAS RECOMENDADAS

Riedel Sommeliers 4400/30, Spiegelau Authentis 440 01 82.

