



FICHA TÉCNICA

PROPIETARIOS: Noelia Calvar / Simón Barcia AÑO
FUNDACIÓN: 2010
AÑADA: 2018
LANZAMIENTO: Mayo 2019
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: 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 2.000 botellas.

ENOLOGÍA: 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
meses
ESTABILIZACIÓN POR FRÍO: No
FILTRACION: Sí

ANALÍTICA
Alcohol: 13 %vol., pH:3,11, Acidez: 6,2 g/l.

TEMPERATURA SERVICIO
13-15 °C (55-59 °F).

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