



# ZARATE

ALBARIÑO

## ZARATE Albariño 2019

El ZARATE Albariño 2019 es un vino fresco, equilibrado y elegante, su mineralidad y acidez natural son los elementos clave para este equilibrio. Los viñedos ZARATE tienen una media de edad de 35 años.

En el cuidado del viñedo realizamos una viticultura respetuosa con el medio ambiente. Desde el año 1.994 todas nuestras parcelas están en No-Laboreo con cubierta natural permanente y no se usan herbicidas lo que aumenta la biodiversidad de la flora. En la campaña 2006 hemos obtenido la certificación para nuestra cosecha de Producción Integrada, este sistema de cultivo tiene como objetivo producir una cosecha de calidad, eliminar los insecticidas y acaricidas disminuyendo la utilización de fitosanitarios, salvaguardar el patrimonio vitícola y proteger el medio ambiente.

La climatología del año 2019: la primavera fue cálida pero con oscilaciones fuertes de temperaturas, diurnas elevadas y nocturnas bajas, para esta época del año. El gran contraste de temperaturas fue responsable de la normalidad en la temperatura media: pasando de entradas de aire africano y 36 °C a periodos de temperaturas muy frías. En cuanto a precipitaciones podemos calificar esta primavera como normal, marzo fue seco pero abril muy húmedo, y mayo resultó muy seco. El ciclo comienza con 15 días de adelanto, la brotación fue rápida pero con una fertilidad inferior a los valores normales, pero las bajas temperaturas ralentizaron el ciclo.

El verano del 2019 fue ligeramente frío, junio fue el mes más frío de los últimos 20 años, julio fue un mes cálido, terminando el verano con un mes de agosto desapacible con borrascas. A nivel de precipitaciones el verano fue normal pero con mucha variabilidad, el mes de junio fue húmedo, el mes de julio ligeramente seco. En la segunda quincena de agosto entran frentes de borrascas muy activas. Septiembre fue un mes cálido, con temperaturas muy elevadas la primera quincena del mes, y poco lluvioso.

La fecundación, a principios de junio, se desarrolla en condiciones adversas, lo que nos lleva a racimos pequeños y poco compactos. El envero se adelanta unos 10 días, mediados de julio, el tiempo seco de septiembre permitió una perfecta acumulación de azúcar en las bayas pero con acideces muy altas. Debido a las pérdidas en el cuajado el rendimiento fue bajo, un 30% inferior al 2018. La vendimia se realizó a principios de septiembre, entre el 10 y 20, la ausencia de precipitaciones y la suavidad de las temperaturas permitió una vendimia espaciada. El estado sanitario fue muy bueno. La vendimia es manual y en la parcela se realiza una selección de uva. Las uvas se despalillan y se someten a un prensado suave obteniendo un rendimiento en mosto bajo, después de un ligero desfangado fermenta espontáneamente en depósitos de acero y permanece sobre lías finas durante 3 meses. Embotellándose a principios de marzo de 2020.

Vino muy fresco y elegante en los que se resaltan los aromas primarios de la variedad albariño. En la boca muestra una acidez vibrante y en nariz las notas afrutadas y un fondo mineral. Esta cosecha ha sido escogida para ser embotellada en 64.000 botellas de ZARATE Albariño 2019.

## Informaciones Técnicas

**Producto** . ZARATE

**Productor** . ZARATE

**DO** . Rías Baixas

**Año** . 2019

**Tipo de suelo** . Xabre granítico

**Edad del viñedo** . 35 años

**Variedades** . Albariño 100%

**Viñedos** . Padrenda y Sisán

**Densidad por HA** . 1.200 cepas

**Conducción del viñedo** . emparrado

**Altura sobre el mar** . 50 m

**Vendimia** . 10 a 20 de septiembre

**Forma de vendimia** . Manual

**Maloláctica** . Parcial

**Fermentación** . Inoxidable

**Embotellado** . Marzo 2020

**Crianza** . 3 meses sobre lías finas

**Grado Alc.** 13,3 % vol.

**Acidez Total** . 7,57 g/l

**Acidez Volátil** . 0,70 g/l

**pH** . 3,23

**SO2 libre** . 24 mg/l

**Azúcar residual** . 1,5 g/l

**Producción** . 64.000 botellas