



BICO DA RAN 2022

Bico da Ran está elaborado con uvas de los mejores viñedos del interior del Val do Salnés. Las uvas son vendimiadas por la mañana para retener el máximo de aromas y frescura. El mosto escurrido se fermenta en frío utilizando levaduras que resaltan los aromas primarios varietales. Una vez completada, el vino se estabiliza en frío y se filtra para preservar los aromas y frescura. El vino se embotella en una bodega en Portas, Pontevedra.

REGIÓN:

Rías Baixas, situación y clima: En un precioso valle verde, Rías Baixas ha sido calificado como el Jardín del Edén. El frío y húmedo clima está influenciado por la proximidad al Océano Atlántico, sin embargo, existen varios microclimas en las cinco subzonas en las que se divide la Denominación de Origen.

La subzona del Val do Salnés: El Salnés es una subzona de la DO Rías Baixas que se caracteriza por una influencia atlántica en el clima, temperaturas suaves en verano, alta humedad relativa y pluviometría elevada.

En los viñedos de la zona de Ribadumia nos encontramos con granitos resistentes y poca profundidad de suelo agrícola y en la zona de Meis granitos meteorizados con los típicos suelos de Xabre en los que la planta tiene que explorar el suelo en profundidad para conseguir agua y nutrientes.

COSECHA 2022:

El año 2022 en el Salnés se caracterizó por una primavera fría y lluviosa, hubo una alta presión de hongos durante la floración y cuajado. El inicio del verano fue suave a nivel de temperaturas pero los meses de julio y agosto fueron extremadamente seco, con una ausencia total de precipitaciones y temperaturas muy altas. En el primer fin de semana de septiembre hubo un corto periodo de lluvias que favorecieron una muy buena maduración, las bayas se vendimiaron hidratadas y con las pieles turgentes.

La planta tuvo una adecuada brotación con elevada fertilidad y una muy buena floración y cuajado. Este comienzo del ciclo vegetativo es el que conllevó a un buen rendimiento final a nivel de producción. Las altas temperaturas del mes de julio y agosto con la ausencia de lluvias contribuyeron a que el estado sanitario de las plantas fuese muy bueno.

El estado sanitario fue muy bueno. La vendimia es manual y en la parcela se realiza una selección de uva. Las uvas se despallan y se someten a un prensado suave obteniendo un rendimiento en mosto bajo, después de un ligero desfangado fermenta espontáneamente en un depósito de acero, no realiza fermentación maloláctica y permanece sobre lías finas durante 4 meses.

VARIETADES: Albariño 100%. Uva blanca con un aroma muy delicado y alta acidez natural y frescura. Las uvas fueron vendimiadas manualmente en perfecto estado sanitario, con muy buen equilibrio entre la acidez, el azúcar y los aromas.

Alcohol	13 %
pH:	3.35
Acidez Total	6.30 g/L
Azúcar Residual	< 1 g/L.

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 toque vegetal.

DATOS TÉCNICOS:

Variedades: Albariño

Exposición: Sur/Sudeste (Val do Salnés).

Geología: Mica - silicatos.

Edad del viñedo: 15 a 25 años.

Vendimia: Manual.

Vinificación y crianza: En depósitos de acero inoxidable.

Consumo: Vino joven de aperitivo con buena evolución en los 3 años siguientes al del embotellado

Conservación a 10 °C y consumo a 12 °C.