

elas

CRIANZA EN LÍAS 2023

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rías Baixas
CONSEJO REGULADOR



CARACTERÍSTICAS

Viñedos emparrados de granito, de unos 40 años de antigüedad en Portas, subzona Val do Salnés (Pontevedra). Minifundio con rendimientos extremadamente bajos esta cosecha.

Suelos: graníticos franco-arenosos. **Altura** máxima de 100 metros.

Variedad: Albariño 100%.

Vendimia manual y maceración pre-fermentativa.

Crianza sobre sus lías de 4 meses.

Fecha de embotellado: 17.06.2024. Tapón de corcho técnico colmatado.

Producción: 7.720 botellas numeradas.

2023: es una cosecha típica atlántica, tranquila, que debido al caluroso y húmedo verano ha ofrecido en torno al 11% de mermas. Ofrece vinos aromáticos, equilibrados y con gran potencial de guarda.

NOTAS DE CATA

(Realizada el día 30.08.2024)

Color: amarillo pajizo, muy limpio y brillante.

Nariz: de intensidad alta, muy fresco, franco. Con aromas muy varietales y de gran complejidad: flores blancas, frutas de hueso. Elegante y personal.

Boca: elegante, varietal, con mucha fruta fresca y postgusto salino, largo, persistente y muy agradable.

Servicio: 7° a 9°.

Maridaje: sopas, platos a base de verduras, arroces, sushi, cualquier tipo de pescado blanco y en especial marisco.

OTROS

Alérgenos: contiene sulfitos. **Valor energético:** 75 Kcal / 100 ml

°Alc: 12,7%Vol Az. reductores: 4,0 g/l Ac. Total: 6,5 g/l pH: 3,51 SO2 T: 101 mg/l

D.O. RÍAS BAIXAS: 179 bodegas y 4.321 hectáreas. Galicia, España. Se compone de 5 subzonas: Condado do Tea, O Rosal, Ribeira do Ulla, Soutomaior, y Val do Salnés. Creada en 1988. Su terroir lo convierte en un paraíso natural óptimo para la obtención de vinos de calidad. Clima atlántico con inviernos suaves, primaveras lluviosas, veranos cálidos y otoños borrascosos. Suelos de granito con, dependiendo de la subzona, depósitos cuaternarios, depósitos sedimentarios o esquistos. Su protagonista es la uva Albariño, que representa el 95% de la producción y es una variedad protegida en España; su acidez le permite que los vinos prolonguen su vida mucho tiempo.



BODEGAS EL INICIO

Teléfono: 947 51 58 84
<https://bodegaselinicio.com>

