

Las



Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Para la elaboración de este vino se ha partido de una selección de uva de la variedad ALBARIÑO procedente de viñedos en parras con una edad media de 35 años y con un rendimiento de 7.300 kilos/hectárea. Sus suelos de origen granítico-franco arenoso son idóneos para el cultivo de la variedad.

La uva se recibe en una mesa de selección, se despallilla y se pasa por un intercambiador tubular a 5°C. La pasta fría se traslada a 2 maceradores rotativos donde tiene lugar una maceración prefermentativa de 8 horas. Terminada la maceración, se extrae el mosto flor sin ejercer ningún tipo de presión y se lleva a desfangar estáticamente durante 36 horas a 10°C.

Pasado este tiempo, el mosto límpido sobrenadante fermenta en tanques de acero inoxidable a una temperatura de 14°C durante 20 días.

Acabada la fermentación, se eliminan las lías gruesas y se procede a realizar una crianza sobre lías de 5 meses con batonnage semanal.

Ficha de cata

- El vino tiene un bonito color amarillo con irisaciones verdosas.
- En nariz se presenta intenso, con notas de hierba recién cortada, flores blancas y anisados; pomelo, pera de agua y frutas tropicales.
- En boca es fresco, con un carbónico finísimo, sensaciones frutales, graso y envolvente.

Temperatura óptima de servicio: entre 7 y 9 °C.



BODEGAS EL INICIO
INVESTIGACIÓN & ENOTURISMO