Falares Tinto 2019

Falares 2019 nos muestra la cara más frutal de las variedades, seguido de aromas a pimentón y fondo marino.

Zona Geográfica

Costa Atlántica Gallega

Añada

2019

Producción

700 Botellas

DATOS DE LA FINCA

Variedad

Sousón, Caiño, Brancellao y Castañal mayoritariamente

Municipio

Tomiño

Altura

55,4

Edad Viña

21 años

COMPRAR

Superfície

2 Hectáreas

Orientación

NE-SW

Sis. Conducción

Semi Parra en V

Suelo

Aluvión y granítico

Grado alcohólico

12%

Acidez total tartárica

5,9 g/l

Acidez Volátil

0,7 g/l

PH

3,6

Azúcar residual

1,7 g/l

SO2 total

65 mg/l

VENDIMIA

La añada 2019 es un año con "brotación rápida e irregular" con situaciones de viento y posterior granizo durante la primavera, una situación que se vio estabilizada con unos meses de agosto y septiembre de gran estabilidad meteorológica, con tiempo seco y soleado, lo que permitió un envero y cosecha en muy buenas condiciones y en las fechas habituales.

ELABORACIÓN

Fermentación y maceración en barrica con sus hollejos (5% de raspón) durante 8 días a 22oC. Fin de maloláctica en inox. Crianza en inox con trabajo de lias. Fue embotellado el 16 de Marzo de 2020.

CATA

Falares 2019 nos muestra la cara más frutal de las variedades, seguido de aromas a pimentón y fondo marino.
En la boca, cierto volumen, acompañado con frescor y recuerdos salinos.