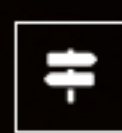


Falares Negre 2020

Falares 2020 ens mostra la cara més afruitat de les varietats, seguit d'aromes a pebre vermell i fons marí.



Zona Geogràfica

Costa Atlàntica Gallega



Collita

2020



Producció

700 Ampolles

DADES DE LA FINCA

Varietat

Sousón, Caiño, Brancellao i Castañal majoritàriament

Municipi

Tomiño

Alçada

55,4 m

Edat Vinya

21 años



IMPRIMIR O DESCARREGAR LA FITXA DEL VI

COMPRAR

Superfície

2 Hectàrees

Orientación

NE-SW

Sis. Conducció

Semi Parra en V

Sòl

Alluvió i granític

Grau alcohòlic

12%

Acidesa total tartàrica

5,9 g/l

Acidesa Volàtil

0,7 g/l

PH

3,6

Sucre residual

1,7 g/l

SO2 total

65 mg/l

VEREMA

L'anyada 2020 és un any amb "brotació ràpida i irregular" amb situacions de vent i posterior calamarsa durant la primavera, una situació que es va veure estabilitzada amb uns mesos d'agost i setembre de gran estabilitat meteorològica, amb temps sec i assolellat, cosa que va permetre un verol i collita en molt bones condicions i en les

ELABORACIÓ

Fermentació i maceració en bóta amb les pellofes (5% de raspa) durant 8 dies a 22oC. Final de malolàctica en inox. Criança en inox amb treball de lías. Va ser embotellat el 16 de Març de 2021.

CATA

Falares 2020 ens mostra la cara més fruitera de les varietats, seguit d'aromes a pebre vermell i fons marí. A la boca, cert volum, acompanyat amb frescor i records salins.