

Fonteneixe 2021

Se trabajarán las lías hasta su embotellado antes de la siguiente vendimia, con un mínimo de un año en botella.



Zona Geográfica

Barbanza e Iria

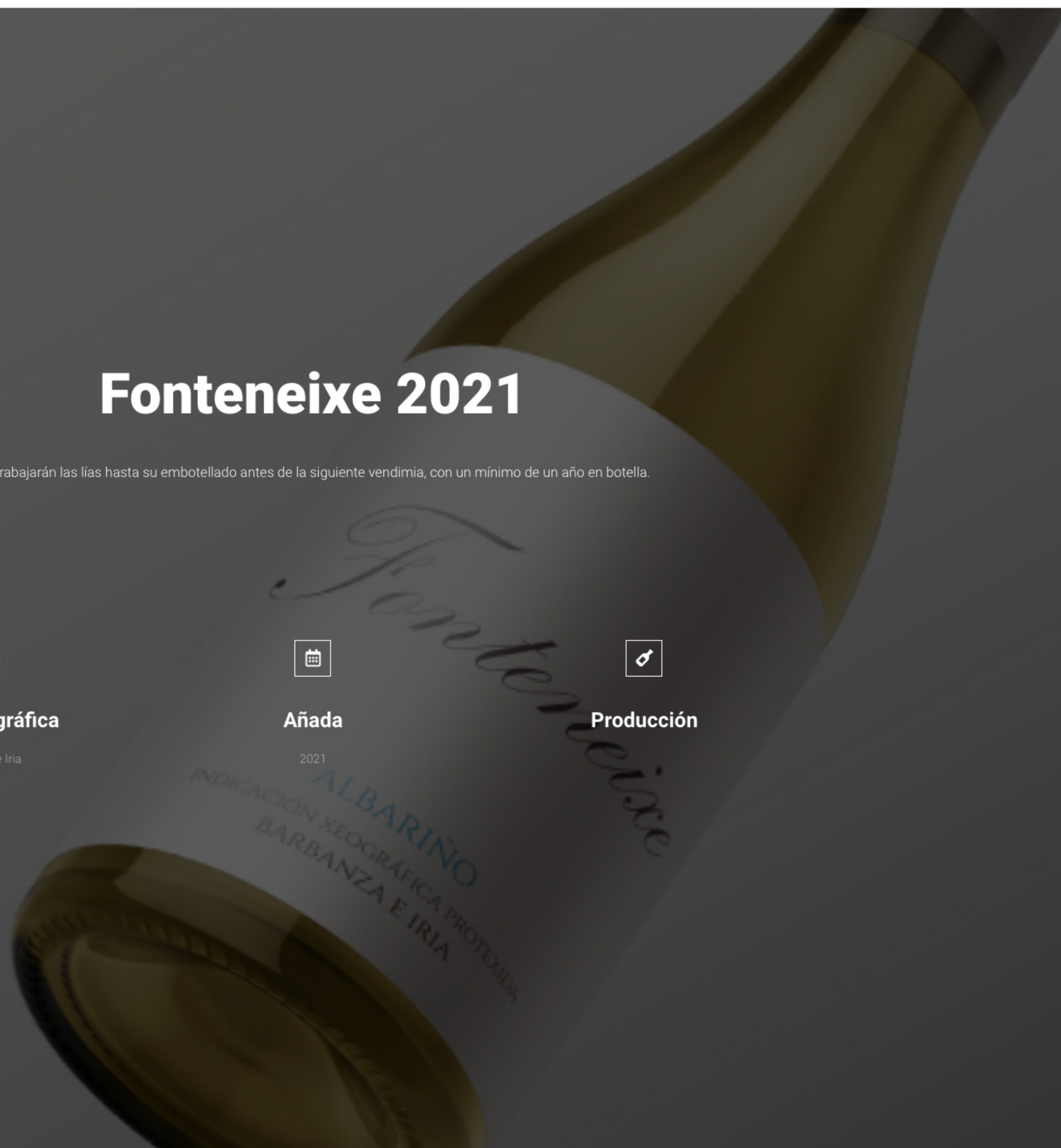


Añada

2021



Producción



DATOS DE LA FINCA

Variedad

Albariño

Municipio

Boiro (A Coruña)

Altura

Edad Viña

43 años



Superficie

Orientación

Norte-sur

Sis. Conducción

Semiparra en forma de T

Viticultura

IMPRIMIR O DESCARGAR LA FITXA DEL VI

COMPRAR

Grado alcohólico

12%

Acidez total tartárica

7,6 g/l

Acidez Volátil

PH

3.28

Azúcar residual

SO2 total

ELABORACIÓN

A la hora de vendimiar se realiza el 20 % de la parte más madura y soleada, donde la uva tenga un color dorado.

Se macera con hollejos 4 días donde arranca la fermentación de manera espontánea y que sirve como pie de cuba.

Luego se prensa junto al resto de la finca con prensa directa, no se realiza desfangado.

Su fermentación es a 16 grados y a su fin se reposa de 8 a 10 días antes de trasegar.

Este año durante la crianza en depósito realiza una pequeña fermentación maloláctica de forma espontánea.

Se trabajarán las lías hasta su embotellado antes de la siguiente vendimia, con un mínimo de un año en botella.

VENDIMIA

CATA