

Fonteneixe 2021

Es treballaran les lles fins a l'embotellat abans de la verema següent, amb un mínim d'un any en ampolla.



Zona Geogràfica

Barbanza e Iria



Anyada

2021



Producció

Fonteneixe
ALBARINO
INDICACION GEOGRAFICA PROTEGIDA
BARBANZA E IRIA

DADES DE LA FINCA

Varietat

Albariño

Municipi

Boiro (A Coruña)

Alçada

Edat Vinya

43 anys



Superfície

Orientació

Nord-sur

Sis. Conducció

Semiparra en forma de T

Viticultura

IMPRIMIR O DESCARGAR LA FICHA DEL VINO

COMPRAR

Grau alcohòlic

12%

Acidesa total tartàrica

7,6 g/l

Acidesa Volàtil

PH

3.28

Sucre residual

SO2 total

ELABORACIÓ

A la hora de vendimiarse 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 espontanea y que sirve como pie de cuba.

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

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 deposito realiza una pequeña fermentación maloláctica de forma espontanea.

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

VEREMA

CATA