

SITUACIÓN DE LA FINCA

VARIEDAD:	ALBARIÑO
MUNICIPIO:	TOMIÑO
SUELO:	GRANÍTICO
ALTURA:	60 MSNM
EDAD VIÑA:	18 AÑOS
SUPERFÍCIE:	9 Ha
ORIENTACIÓN:	NE-SW
S. CONDUCCIÓN:	EMPARRADO
VITICULTURA:	CONVENCIONAL

PERFIL ANALÍTICO

GRADO ALCOHÓLICO:	11,76 %
PH:	3,3
ACIDEZ TARTÁRICA:	8,64 g/l
ACIDEZ VOLÁTIL:	0,47 g/l
AZÚCAR RESIDUAL:	<5 g/l
SO₂ TOTAL:	76 mg/l



THUNDER WINE MAKERS
BOTTLING PASSIONS



LA SOBRADA 2023

D.O RÍAS BAIXAS



cazapitas

VENDIMIA

FINALES DE AGOSTO 2023

VENDIMIA MANUAL EN CAJAS DE 15 KG

PRODUCCIÓN: 4000 BOTELLAS

ELABORACIÓN

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y
MALOLÁCTICA EN INOX. 8 MESES DE
CRIANZA CON LAS LÍAS.

CATA

LA SOBRADA 2023 UNA AÑADA INESTABLE
CON LLUVIAS Y MUCHO CALOR, QUE NOS
OFRECIÓ UN GRANO MÁS PEQUEÑO Y
TUVIMOS QUE AVANZAR LA VENDIMIA.

AROMAS PROFUNDOS, REDONDOS Y
MADUROS, SEGUIDOS DE UNA GRAN
COMPLEJIDAD AROMÁTICA.

EN BOCA UNA ENTRADA CON CIERTA
GOLOSIDAD, NOS ABRE UNA PUERTA
HACIA UN MUY BUEN FRESCOR Y UNA
POTENCIA ESCONDIDA QUE IRÁ
GANANDO EN SU EVOLUCIÓN.

BUENA TEXTURA ACOMPAÑADA DE UN
FINAL LARGO QUE LE APORTA
PROFUNDIDAD Y FRESCOR ATLÁNTICO.