

SITUACIÓN DE LA FINCA

VARIEDAD:	ALBARIÑO
MUNICIPIO:	BOIRO
	PAZO FONTENEIXE
SUELO:	GRANÍTICO
ALTURA:	55,4MSNM
EDAD VIÑA:	44 AÑOS
SUPERFÍCIE:	1 Ha
ORIENTACIÓN:	N-S
S. CONDUCCIÓN:	SEMI PARRA EN T
VITICULTURA:	CONVENCIONAL

PERFIL ANALÍTICO

GRADO ALCOHÓLICO:	12,5 %
PH:	3,15
ACIDEZ TARTÁRICA:	8,4 g/l
ACIDEZ VOLÁTIL:	0,7 g/l
AZÚCAR RESIDUAL:	<5 g/l
SO₂ TOTAL:	60 mg/l



THUNDER WINE MAKERS
BOTTLING PASSIONS



FONTENEIXE 2022

I.G.P BARBANZA E ÍRIA



cazapitas

VENDIMIA

SEPTIEMBRE 2022

VENDIMIA MANUAL EN CAJAS DE 15 KG

PRODUCCIÓN: 600 BOTELLAS

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, SIN DESFANGADO. A SU FIN REPOSA ENTRE 8-10 DÍAS. TRABAJO DE LÍAS HASTA SU EMBOTELLADO ANTES DE LA SIGUIENTE VENDIMIA, CON UN MÍNIMO DE 1 AÑO DE BOTELLA.

CATA

FONTENEIXE 2022 ES LA EXPRESIÓN DE LA TIERRA. CON UNA BUENA CARGA FRUTAL, ESPECIADA Y MINERAL EN NARIZ.

EN LA BOCA ENTRADA CON VOLUMEN DONDE SE ABRE PASO UN MARCADO FRESCOR CON SENSACIONES PICANTES Y SALINAS. EQUILIBRIO Y UNA GRAN PROFUNDIDAD.