

SITUACIÓN DE LA FINCA

Variedad:	Albariño
Municipio:	Boiro
	Pazo Fonteneixe
Suelo:	Granítico
Altura:	55,4 Msnm
Edad Viña:	44 Años
Superficie:	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:	<1 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 desfogado.

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.