

LEIRAS



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Rías Baixas

VARIEDADES:
100% Albariño

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 12,5%

Contiene sulfitos

AÑADA:
2018

Consejos del enólogo

Está en un buen momento de consumo, aunque si se guarda en condiciones adecuadas (15°C y en ausencia de luz) tiene potencial para mantener su frescura otros 3 años.

Leiras Screwcap

Vino blanco joven, D.O. Rías Baixas. Este vino es un monovarietal de uva Albariño (100%). En boca es un vino equilibrado, persistente, amplio, sedoso y con un punto mineral, típico de la zona Val du Salnés.

Vinificación

La uva se vendimió manualmente en cajas de 20 Kg. El proceso de elaboración empezó con el despalillado, un suave prensado, la clarificación estática y la posterior fermentación alcohólica a 16-18 °C.

Finalizada la misma, la mayoría de los vinos iniciaron la fermentación maloláctica, permaneciendo varios meses con su lías antes de ser estabilizados y embotellados. Este método de elaboración permite obtener vinos mucho más complejos y untuosos en boca que se mezclan con los más ácidos y frescos para conseguir una gran complejidad.

Viticultura

La influencia que el océano Atlántico ejerce sobre las Rías Baixas es determinante para lograr la perfecta evolución y maduración del Albariño. Nos encontramos ante un clima sin extremos, con abundantes lluvias en otoño e invierno, sin heladas frecuentes y con unas temperaturas veraniegas ideales para lograr la maduración de la uva al final del ciclo. La viticultura de las Rías Baixas se caracteriza por utilizar, en la mayor parte de sus viñedos, un sistema de conducción denominado "Parra" que consiste en elevar las cepas hasta una altura de un metro ochenta donde se mantiene un sistema de vegetación horizontal que recibe una gran insolación durante el verano y que permite a las uvas madurar correctamente.

Características sensoriales

Color amarillo pálido con reflejos limón.

Buena intensidad en nariz, con elegantes aromas de flor blanca, pomelo, manzana y especias.

En boca es envolvente, fresco, con buen equilibrio y con el característico toque mineral, típico de la zona de Val du Salnés. En vía retronasal aparecen notas frescas de fruta cítrica.

Maridaje

Armoniza perfectamente con pescados, mariscos, aperitivos, arroces o pastas. Su estructura permite también, acompañar carnes blancas o embutidos.