



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Rías Baixas

VARIEDADES:
100% Albariño

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 13%
Contiene sulfitos

AÑADA:
2024

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

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, y permanecieron 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 finalmente se mezclan con los otros vinos más frescos para conseguir una gran complejidad y la perfecta evolución.

Viticultura

La influencia que el océano Atlántico ejerce sobre las Rías Baixas es determinante, como también lo es la 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 las uvas 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 limón con reflejos verdosos. Intensidad media-alta.

Notas frutales tropicales, como maracuyá; cítricas tipo pomelo y naranja; y herbáceas como hierba fresca y heno.

En boca la entrada es fresca, potente y con buen equilibrio. Largo en retronasal, con aromas que recuerdan a los cítricos de temporada.

Maridaje

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