

AÑADA DE BALADIÑA 2011

ZONA GEOGRÁFICA

D.O. Rías Baixas

VARIEDAD UVA

Albariño 100%

VIÑEDO PROPIO

Ubicado en pequeñas parcelas del valle del Salnés, suelos graníticos, conducción en emparrado tradicional.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 17 kg, realizada el 13 de septiembre de 2011.

Despalillado de los racimos para evitar sabores herbáceos, maceración previa al prensado suave, que permite potenciar los aromas varietales de las uvas.

Una vez desfangado el mosto, se realiza la fermentación a temperatura controlada en depósito de inox.

CRianza

Tras la fermentación se trasiega y se mantiene sobre sus propias lías durante 96 meses, en depósito de inox bajo atmósfera inerte y reductiva para evitar aportaciones de sulfuroso. Se realizan diversos batonnages a lo largo de la crianza.

*Producción 2700 botellas

*Embotellado en agosto 2020



MARIDAJES, SUGERENCIA DE CONSUMO

Acompaña muy bien a los quesos curados, diversos aperitivos de mariscos como berberechos y mejillones al vapor, almejas a la marinera, platos condimentados y frescos, como el aguachile de gambas, tartar de salmón y aguacate. Se recomienda servir entre 12/14°C



LAGAR DE BESADA
SENTIR EL ALBARIÑO