



Marqués de Cáceres

DEUSA NAI

Gran vino blanco. De carácter expresivo y aromático, fruto de una tierra abrupta de climatología dura y adversa

VARIEDADES DE UVA

100% Albariño



2021

D.O. Rias Baixas



ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa

VIÑEDOS-RENDIMIENTOS

Pequeñas parcelas de viñas seleccionadas en las subzonas de O Rosal y O Salnés, plantadas por debajo de los 200 m de altitud, muy cerca de la costa y en colinas que dominan el océano atlántico. Se trata de una orografía ondulada y suave. Rendimiento de 50 HL/ha.

SUPERFICIE DE VIÑEDOS

13 hectáreas con producciones por debajo de la media habitual en la zona.

SUELOS

De origen granítico, ligeramente ácidos y de textura arenosa, lo que favorece un perfecto drenaje.

CLIMA DOMINANTE

Zona con influencia de clima atlántico, con temperaturas medias suaves y régimen de precipitaciones elevado en torno a los 1.500 mm anuales, pero con un descenso pluviométrico importante durante la época estival. Este régimen de lluvias combinado con el cultivo en terreno arenoso provoca un controlado estrés hídrico, necesario para alcanzar una maduración completa del fruto.



VENDIMIA

Totalmente manual, en cajas de 20 kg.

VINIFICACIÓN

Fermentación alcohólica a una temperatura controlada de 16-18°C seguida de una maduración en sus lias naturales en depósitos de acero inoxidable durante 5 meses. Posteriormente se procede a su filtración y embotellado.

AFINADO EN BOTELLA

Suele tener unos 3 meses de botella antes de su fecha de lanzamiento. Sin embargo, aguanta fácilmente un año más en botella por su excelente vivacidad.

COMERCIALIZACIÓN

Julio 2022

NOTAS DE CATA



Vivo color pajizo brillante. Aromas de notas cítricas, pomelo, limón que descansan sobre un delicado fondo de yodo, fiel recuerdo al mar Atlántico tan próximo. Esa viva expresión en nariz se repite en boca con una fresca bien equilibrada y una bonita vivacidad.

El paso en boca es largo, intenso a la vez que armonioso, los toques cítricos destacan en el final de cata. Un vino de carácter, elegante, a disfrutar con toda clase de pescados, mariscos y carnes blancas.

Servicio a 8-10°C.

Graduación: 12,5 %.

Vino apto para veganos

