

Albariño Deusa Nai

GRAN VINO BLANCO. DE CARÁCTER EXPRESIVO
Y AROMÁTICO, FRUTO DE UNA TIERRA
ABRUPTA DE CLIMATOLOGÍA DURA Y ADVERSA

2022

D.O.
RÍAS BAIXAS

VARIEDADES DE UVA

Albariño.

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.

SUELOS

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

VIÑEDOS Y 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.

VENDIMIA

Totalmente manual, en cajas de 20 kg.



ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa & Alberto Anguiano.

VINIFICACIÓN

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

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

No pasa por barrica.

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

Mayo 2023.

Notas de cata

Color amarillo pálido verdoso.

Nariz cítrica donde notas de pomelo y lima van alegrando la copa. Esos aromas vivos reposan en un delicado fondo herbal y vegetal que recuerda a la hoja de Laurel, brinda así una delicada complejidad.

Su frescura y su moderada acidez deslizan en boca con volumen y amplitud dejando un postgusto largo y envolvente.

Servicio a: 8-10° C.

Graduación: 13% Vol.