



Albariño ZARATE El Palomar 2012

El Pago El Palomar es una parcela de cepas centenarias de la variedad albariño de 0,36 ha de superficie, es la finca mas antigua de nuestros viñedos y de las más antiguas documentadas en la Rías Baixas. El suelo es granítico y de poca profundidad, las raíces para asegurar su alimentación penetran en profundidad en la roca lo que confiere al vino un carácter mineral particular. Es una parcela de pie franco, el rendimiento medio es muy bajo, 44 hl/ha.

La climatología de la primavera del 2012 resultó determinante para la disminución de la cosecha de esta campaña. En el mes de marzo las temperaturas fueron superiores a las esperadas y las precipitaciones escasas, sin embargo en abril la gran acumulación de temperaturas bajas y lluvias que superaron los 600 l/m2 provocaron una floración muy escasa y mal cuajado del fruto.

La media de las temperaturas en verano registró valores por debajo de los normales. En cuanto a las precipitaciones en el mes de junio hubo 18 días con lluvia, los valores fueron superiores al doble de lo normal para este mes, las lluvias en verano superaron los 300 l/m2, fue un verano muy húmedo. Sin embargo el mes de julio fue más seco de lo esperado. Estas condiciones climatológicas condujeron a un retraso en la maduración y a dificultades en el control de enfermedades en el viñedo. La vendimia se realizó el 27 de septiembre.

En el mes de septiembre las temperaturas fueron calidas en general con máximas que superaron los 30º C con escasas precipitaciones y un número de días de lluvia inferior a lo esperado. Estas condiciones permitieron una buena acumulación de azúcares y una acidez equilibrada

La vendimia se realiza de forma manual y en la parcela se realiza una selección de uva. Las uvas se despalillan y se someten a un prensado largo y suave obteniendo un rendimiento en mosto bajo, el mosto fermenta en un Foudre de 2.200 litros de roble Francés de los Vosgos de 8 años. Con la fermentación en Foudre se consigue una baja extracción de roble pero una crianza oxidativa que permite al vino permanecer en contacto con sus lías sin realizar trasiegos hasta después de la Fermentación Maloláctica que se desarrolla de forma espontánea. Después del primer trasiego el vino permanece en contacto con sus lías finas tres meses más hasta su embotellado.

El vino se embotelló en noviembre de 2013 y permaneció dos meses de crianza en botella en bodega. Debido a la selección de uvas y a la especial elaboración este vino puede ser considerado como un blanco de "guarda" y evolucionará favorablemente en botella en los próximos 5-10 años. Esta cosecha ha sido escogida para ser embotellada en 2.660 botellas bordelesas de ZARATE EL PALOMAR 2012.



FICHA TÉCNICA:

Producto . Palomar

Productor . ZARATE

DO . Rías Baixas

Año . 2012

Tipo de suelo . Granítico

Edad del viñedo . 150 años

Variedades . Albariño 100%

Viñedos . Pié Franco

Densidad por HA . 2000 cepas

Conducción del viñedo . Emparrado

Altura sobre el mar . 50 m

Vendimia . 27 de septiembre

Forma de vendimia . Manual

Maloláctica . Completa

Fermentación . Roble Vosges

Embotellado . Noviembre 2013

Crianza . 9 meses sobre lías

Grado Alc. 13,70 % vol.

Acidez Total . 6,9 g/l

Acidez Volátil . 0,51 g/l

pH . 3,3

SO2 libre . 26 mg/l

Azúcar residual . <3 g/l

Producción . 2.660 botellas