



Albariño ZARATE 2010

El Albariño ZARATE es un vino fresco, equilibrado y elegante, su acidez natural es el elemento clave para este equilibrio. Los viñedos ZARATE tienen una media de edad de 35 años.

2010 fue un año muy cálido y seco, el inicio del verano fue poco lluvioso con temperaturas moderadas. A partir de la primera semana de julio las temperaturas fueron altas con temperaturas extremas hacia el final del mes destacando una ausencia de precipitaciones. En los meses de agosto y septiembre las temperaturas también fueron altas con numerosas jornadas consecutivas de tiempo soleado y la cantidad de lluvia muy baja. Estas condiciones favorecieron la acumulación de azúcares y la baja acidez en vendimia, las uvas se cosecharon con un grado alcohólico alto y en un perfecto estado sanitario. La vendimia se realizó entre el 17 y 21 de septiembre con tiempo seco y caluroso.

En el cuidado del viñedo realizamos una viticultura respetuosa con el medio ambiente. Desde el año 1.994 todas nuestras parcelas están en No-Laboreo con cubierta natural permanente y no se usan herbicidas. En la campaña 2006 hemos obtenido la certificación para nuestra cosecha de Producción Integrada, este sistema de cultivo tiene como objetivo producir una cosecha de calidad, eliminar los insecticidas y acaricidas disminuyendo la utilización de fitosanitarios, salvaguardar el patrimonio vitícola y proteger el medio ambiente.

La vendimia es manual y en la parcela se realiza una selección de uva. Las uvas se despalillan y se someten a un prensado suave obteniendo un rendimiento en mosto bajo, después de un ligero desfangado fermenta espontáneamente en un depósito de acero y permanece sobre lías finas durante 3 meses.

Vino muy fresco y elegante en los que se resaltan los aromas primarios de la variedad albariño. En la boca muestra una acidez vibrante y en nariz las notas afrutadas y un fondo mineral. Esta cosecha ha sido escogida para ser embotellada en 40.000 botellas de ZARATE 2010.



FICHA TÉCNICA:

Producto . ZARATE

Productor . ZARATE

DO . Rías Baixas

Año . 2010

Tipo de suelo . Xabre granítico

Edad del viñedo . 35 años

Variedades . Albariño 100%

Viñedos . Padrenda y Sisán

Densidad por HA . 1.200 cepas

Conducción del viñedo . Emparrado

Altura sobre el mar . 50 m

Vendimia . 17 a 21 de septiembre

Forma de vendimia . Manual

Maloláctica . Parcial

Fermentación . Inoxidable

Embotellado . Mayo 2010

Crianza . 3 meses sobre lías finas

Grado Alc. 13,45 % vol.

Acidez Total . 6,7 g/l

Acidez Volátil . 0,36 g/l

pH . 3,46

SO2 libre . 17 mg/l

Azúcar residual . 1,74 g/l

Producción . 40.000 botellas