



Albariño ZARATE Balado 2010

El Pago El Balado son dos pequeñas parcelas de cepas de la variedad albariño en Sisán-Ribadumia, este Pago fue replantado en el año 1950 con cepas de pié franco. El Pago tiene orientación sur con un suelo poco profundo y pobre en materia orgánica. “Balo” en gallego significa muro, es el equivalente a un “clos”, la parcela se encuentra cercada por un muro de granito.

Vinificación

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 el 17 de septiembre con tiempo seco y caluroso.

La vendimia es 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, después de un ligero desfogado fermenta espontáneamente en un depósito de acero y permanece sobre lías gruesas durante 3 meses, a continuación se trasiega y permanece en frío sobre las lías finas durante 6 meses. No se realiza batonnage ni fermentación maloláctica.

El trabajo con las lías gruesas confiere al vino una amplitud en boca, es un vino muy graso y amplio. El trabajo con las lías finas permite al vino tener mayor complejidad en nariz, y expresa los aromas mucho más intensamente.

Nuestro mejor vino en acero, y sin duda un ejemplo de los mejores vinos de Salnés. Un vino blanco de guarda que debido a su alta acidez evolucionará favorablemente en los próximos 5-10 años Esta cosecha ha sido escogida para ser embotellada en 2.660 botellas de ZARATE BALADO 2010.



FICHA TÉCNICA:

Producto . Balado

Productor . ZARATE

DO . Rías Baixas

Año . 2009

Tipo de suelo . Jabre granítico

Edad del viñedo . 60 años

Varietades . Albariño 100%

Densidad por HA . 1.500 cepas

Conducción del viñedo . Emparrado

Altura sobre el mar . 50 m

Vendimia . 17 de septiembre

Forma de vendimia . Manual

Maloláctica . Ninguna

Fermentación . Inoxidable

Embotellado . Agosto 2011

Crianza . 9 meses sobre lías

Grado Alc. 13,60 % vol.

Acidez Total . 6,9 g/l

Acidez Volátil . 0,37 g/l

pH . 3,3

SO2 libre . 34 mg/l

Azúcar residual . <1,5 g/l

Producción . 2.660 botellas