



Albariño ZARATE Tras da Viña 2010

El Pago Tras da viña es una parcela de cepas la variedad albariño de 0,6 ha de superficie con orientación sur , esta parcela fue replantada en el año 1970 injertando yemas de la finca el Palomar en portainjertos 196-17-C. El Pago Tras Da Viña tiene un rendimiento elevado por su suelo profundo y rico en material orgánica.

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 18 y 19 de septiembre con tiempo seco y caluroso.

La vendimia es manual y en la parcela se realiza una selección de uva. El Mosto fermenta espontáneamente en un tanque de acero y se trasiega después de la fermentación, separándolo de sus lías gruesas y permaneciendo sobre lías finas durante 30 meses sin batónnage. Es un vino con un acidez total de 6,6 g/l , ha realizado fermentación maloláctica parcial, el ácido málico va a permitir al vino madurar en botella, que llegará a expresar todo su potencial en 3 años. El terreno se expresa perfectamente en su nariz de granito, y la complejidad de las lías finas, confieren a este vino un carácter totalmente único en Rías Baixas. Esta cosecha ha sido escogida para ser embotellada en 2.660 botellas de ZARATE TRAS DA VIÑA 2010.



FICHA TÉCNICA:

Producto . Tras da Viña
Productor . ZARATE
DO . Rías Baixas
Año . 2010
Tipo de suelo . Jabre granítico
Edad del viñedo . 50 años
Variedades . Albariño 100%
Densidad por HA . 1.500 cepas

Conducción del viñedo . Emparrado
Altura sobre el mar . 50 m
Vendimia . 18 y 19 de septiembre
Forma de vendimia . Manual
Maloláctica . Parcial
Fermentación . Inoxidable
Embotellado . Junio 2013
Producción . 2.660 botellas

Crianza . 30 meses sobre lías
Grado Alc. 12,80 % vol.
Acidez Total . 6,4 g/l
Acido láctico . 1,30 g/l
Acido málico . 0,74 g/l
Acidez Volátil . 0,38 g/l
pH . 3,3
Azúcar residual . <1,5 g/l