



ZARATE Loureiro tinto 2009

El Loureiro tinto es una de las 3 variedades tintas autóctonas del Val do Salnés, se caracteriza por una maduración tardía con respecto al albariño, en nuestro clima atlántico alcanza una buena maduración conservando una acidez total alta. Tiene una capa de color densa.

Vinificación

2009 fue un año fresco con un verano fue lluvioso y temperaturas moderadas. A partir de la primera semana de septiembre las temperaturas diurnas subieron con lo que se alcanzó una correcta maduración pero tardía. Las uvas se cosecharon con una acidez alta y un grado alcohólico medio, en un perfecto estado sanitario. La vendimia se realizó los días 12 y 13 de octubre.

La vendimia es manual y en la parcela se realiza una selección de uva. Las uvas se despalillan y fermentan en una tina de acero inoxidable abierta, donde transcurre la fermentación durante 4 semanas, se realiza un pigeage diario. Con esta larga fermentación-maceración se busca una infusión de las uvas en el vino.

Una vez finalizada esta fermentación-maceración el vino pasa a una barrica de roble francés de tercer año donde realiza la fermentación maloláctica y se somete a una crianza de 12 meses.

El vino se embotelló sin filtración ni clarificación en febrero de 2011. Esta cosecha ha sido escogida para ser embotellada en 275 botellas de ZARATE Loureiro tinto 2009.



FICHA TÉCNICA:

Producto . Loureiro tinto
Productor . ZARATE
DO . Rías Baixas
Año . 2010
Tipo de suelo . Jabre granítico
Edad del viñedo . 60 años
Variedades . Caiño tinto 100%

Densidad por HA . 1.200 cepas
Conducción del viñedo . Emparrado
Altura sobre el mar . 50 m
Vendimia . 12 y 13 de octubre
Forma de vendimia . Manual
Maloláctica . En barrica
Fermentación . tinto abierto
Embotellado . Febrero 2011

Crianza . 12 meses roble francés
Grado Alc. 11,85 % vol.
Acidez Total . 6,9 g/l
Acidez Volátil . 0,47 g/l
pH . 3,3
SO2 libre . 29 mg/l
Azúcar residual . <1,5 g/l
Producción . 275 botellas