



ZARATE Albariño 2011

El ZARATE Albariño 2011 es un vino fresco, equilibrado y elegante, su mineralidad y acidez natural son los elementos clave para este equilibrio. Los viñedos ZARATE tienen una media de edad de 35 años.

Desde el punto de vista climatológico 2011 fue un año marcado por la ausencia de lluvias y altas temperaturas encadenadas durante 6 meses, entre abril y octubre. El año comienza con temperaturas cálidas y precipitaciones responsables de que resultase húmedo y cálido. Pero a partir de abril se caracteriza por una ausencia de precipitaciones y temperaturas medias hasta el mes de agosto, en el mes de septiembre las temperaturas fueron más altas de las esperadas y las precipitaciones escasas, resultando también un mes muy seco. Estas condiciones dificultaron la acumulación de azúcares por estrés hídrico y una baja acidez en vendimia debido a la combustión por el calor de septiembre, las uvas se cosecharon con un grado alcohólico medio y en un perfecto estado sanitario. La vendimia fue temprana y se realizó de forma escalonada en función de la maduración de cada parcela entre el 29 de agosto y 14 de septiembre intentando preservar la acidez natural de la cosecha.

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 lo que aumenta la biodiversidad de la flora. 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 60.000 botellas de ZARATE Albariño 2011.



FICHA TÉCNICA:

Producto . ZARATE

Productor . ZARATE

DO . Rías Baixas

Año . 2011

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 . 29 de agosto a 14 de septiembre

Forma de vendimia . Manual

Maloláctica . Parcial

Fermentación . Inoxidable

Embotellado . Marzo 2011

Crianza . 3 meses sobre lías finas

Grado Alc. 12,6 % vol.

Acidez Total . 6,9 g/l

Acidez Volátil . 0,4 g/l

pH . 3,3

SO2 libre . 19 mg/l

Azúcar residual . <1,5 g/l

Producción . 60.000 botellas