



ZARATE Caiño tinto 2011

El Caiño tinto es una de las 3 variedades tintas autóctonas del Val do Salnés, variedad de brotación y maduración tardía, produce vinos frutales de graduación media y acidez elevada. Tiene un bonito color cereza brillante.

Vinificación

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 21 y 23 de septiembre intentando preservar la acidez natural de la cosecha.

La vendimia es manual y en la parcela se realiza una selección de uva. Las uvas se pisan sin despalillar en un tino de roble abierto, donde transcurre la fermentación, una vez finalizada, se realiza durante 4 semanas un pigeage diario. Con esta larga fermentación-maceración se busca una infusión de las uvas en el vino para extraer color y aromas.

El vino se somete a crianza de 12 meses en barrica de roble francés de tercer año donde realiza la fermentación maloláctica.

El vino se embotelló sin filtración ni clarificación en febrero de 2013. Esta cosecha ha sido escogida para ser embotellada en 1.250 botellas de ZARATE Caiño tinto 2011.



FICHA TÉCNICA:

Producto . Caiño tinto

Productor . ZARATE

DO . Rías Baixas

Año . 2011

Tipo de suelo . Jabre granítico

Edad del viñedo . 60 años

Varietades . Caiño tinto 100%

Densidad por HA . 1.500 cepas

Conducción del viñedo . Emparrado

Altura sobre el mar . 50 m

Vendimia . 21 a 23 de septiembre

Forma de vendimia . Manual

Maloláctica . En barrica

Fermentación . tinto abierto

Embotellado . Febrero 2013

Crianza . 12 meses roble francés

Grado Alc. 11,8 % vol.

Acidez Total . 7,25 g/l

Acidez Volátil . 0,9 g/l

pH . 3,4

SO2 libre . 20 mg/l

Azúcar residual . <1,5 g/l

Producción . 1250 botellas