



Albariño ZARATE El Palomar 2011

El Pago El Palomar es una parcela de cepas centenarias de la variedad albariño de 0,36 ha de superficie, es la finca mas antigua de nuestros viñedos y de las más antiguas documentadas en la Rías Baixas. El suelo es granítico y de poca profundidad, las raíces para asegurar su alimentación penetran en profundidad en la roca lo que confiere al vino un carácter mineral particular. Es una parcela de pie franco, el rendimiento medio es muy bajo, 44 hl/ha.

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 muy temprana y se realizó el 29 de agosto.

La vendimia se realiza de forma 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, el mosto fermenta en un Foudre de 2.200 litros de roble Francés de los Vosgos de 8 años. Con la fermentación en Foudre se consigue una baja extracción de roble pero una crianza oxidativa que permite al vino permanecer en contacto con sus lías sin realizar trasiegos hasta después de la Fermentación Maloláctica que se desarrolla de forma espontánea. Después del primer trasiego el vino permanece en contacto con sus lías finas tres meses más hasta su embotellado.

El vino se embotelló en noviembre de 2012 y permaneció dos meses de crianza en botella en bodega. Debido a la selección de uvas y a la especial elaboración este vino puede ser considerado como un blanco de "guarda" y evolucionará favorablemente en botella en los próximos 5-10 años. Esta cosecha ha sido escogida para ser embotellada en 2.660 botellas bordelesas de ZARATE EL PALOMAR 2011.



FICHA TÉCNICA:

Producto . Palomar
Productor . ZARATE
DO . Rías Baixas
Año . 2011
Tipo de suelo . Granítico
Edad del viñedo . 150 años
Variedades . Albariño 100%
Viñedos . Pie Franco

Densidad por HA . 2000 cepas
Conducción del viñedo . Emparrado
Altura sobre el mar . 50 m
Vendimia . 29 de Agosto
Forma de vendimia . Manual
Maloláctica . Completa
Fermentación . Roble Vosges
Embotellado . Noviembre 2012

Crianza . 9 meses sobre lías
Grado Alc. 12,70 % vol.
Acidez Total . 7,4 g/l
Acidez Volátil . 0,56 g/l
pH . 3,2
SO2 libre . 31 mg/l
Azúcar residual . 1,8 g/l
Producción . 2.660 botellas