



ZARATE Loureiro tinto 2011

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

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 despalillan y fermentan en una tina de acero inoxidable abierta, 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 una bodega de 500 lts 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 600 botellas de ZARATE Loureiro Tinto 2011.



FICHA TÉCNICA:

Producto . Loureiro tinto
Productor . ZARATE
DO . Rías Baixas
Año . 2011
Tipo de suelo . Jabre granítico
Edad del viñedo . 60 años
Varietades . Loureiro 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 . tino abierto
Embotellado . Febrero 2013

Crianza . 12 meses roble francés
Grado Alc. 11,9 % vol.
Acidez Total . 6,9 g/l
Acidez Volátil . 0,8 g/l
pH . 3,5
SO2 libre . 35 mg/l
Azúcar residual . <1,5 g/l
Producción . 600 botellas