



Albariño ZARATE Balado 2011

El Pago El Balado son dos pequeñas parcelas de cepas de la variedad albariño en Sisán-Ribadumia, este Pago fue replantado en el año 1950 con cepas de pié franco. El Pago tiene orientación sur con un suelo poco profundo y pobre en materia orgánica. “Balo” en gallego significa muro, es el equivalente a un “clos”, la parcela se encuentra cercada por un muro de granito.

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 entre el 29 y el 30.

La vendimia es 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, después de un ligero desfangado fermenta espontáneamente en un depósito de acero y permanece sobre lías gruesas durante 3 meses, a continuación se trasiega y permanece en frío sobre las lías finas durante 6 meses. No se realiza batonnage ni fermentación maloláctica.

El trabajo con las lías gruesas confiere al vino una amplitud en boca, es un vino muy graso y amplio. El trabajo con las lías finas permite al vino tener mayor complejidad en nariz, y expresa los aromas mucho más intensamente.

Nuestro mejor vino en acero, y sin duda un ejemplo de los mejores vinos de Salnés. Un vino blanco de guarda que debido a su alta acidez evolucionará favorablemente en los próximos 5-10 años Esta cosecha ha sido escogida para ser embotellada en 2.660 botellas de ZARATE BALADO 2011.



FICHA TÉCNICA:

Producto . Balado

Productor . ZARATE

DO . Rías Baixas

Año . 2011

Tipo de suelo . Jabre granítico

Edad del viñedo . 60 años

Variedades . Albariño 100%

Densidad por HA . 1.500 cepas

Conducción del viñedo . Emparrado

Altura sobre el mar . 50 m

Vendimia . 29 y 30 de agosto

Forma de vendimia . Manual

Maloláctica . Ninguna

Fermentación . Inoxidable

Embotellado . Agosto 2012

Crianza . 9 meses sobre lías

Grado Alc. 12,40 % vol.

Acidez Total . 7,10 g/l

Acidez Volátil . 0,50 g/l

pH . 3,46

SO2 libre . 18 mg/l

Azúcar residual . <1,5 g/l

Producción . 2.660 botellas