



# Albariño ZARATE Balado 2013

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.

La climatología de la campaña del 2013 resultó determinante para el retraso en la maduración siendo la vendimia más tardía de las últimas campañas. El ciclo comenzó con la primavera más fría de los últimos 25 años, a nivel de precipitaciones empezamos con un mes de marzo muy húmedo debido a la entrada consecutiva de frentes del Atlántico para volver a valores normales en los meses de abril y mayo.

El Verano fue en conjunto cálido. Junio frío, mientras que julio y agosto fueron cálidos. Seco en cuanto a precipitaciones, siendo en general escasas en los tres meses tanto en cantidad como en días de lluvia.

El otoño fue cálido y con precipitaciones normales aunque desigualmente distribuidas. El mes de octubre resultó más cálido de lo normal. En cuanto a precipitaciones, el otoño comenzó con un periodo muy seco en el mes de septiembre, pero en los días 27 y 28 se registraron lluvias muy cuantiosas. El mes de octubre resultó muy húmedo acompañado de una gran cantidad de días de lluvia. Esta sequía durante el periodo de maduración provocó una lenta acumulación de azúcares en la planta y un retraso en la maduración. Las lluvias de finales de septiembre e inicios de octubre dificultaron la vendimia.

La vendimia es manual y en la parcela se realiza una selección de uva. Las uvas se despallan y se someten a un prensado largo y suave obteniendo un rendimiento en mosto bajo, después de un ligero desfogado 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 2013.



## FICHA TÉCNICA:

**Producto** . Balado

**Productor** . ZARATE

**DO** . Rías Baixas

**Año** . 2013

**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** . 24 de septiembre

**Forma de vendimia** . Manual

**Maloláctica** . Ninguna

**Fermentación** . Inoxidable

**Embotellado** . Agosto 2013

**Crianza** . 9 meses sobre lías

**Grado Alc.** 13,30 % vol.

**Acidez Total** . 7,4 g/l

**Acidez Volátil** . 0,41 g/l

**pH** . 3,2

**SO2 libre** . 27 mg/l

**Azúcar residual** . <1,5 g/l

**Producción** . 2.660 botellas