



# Albariño ZARATE Tras da Viña 2011

El Pago Tras da viña es una parcela de cepas la variedad albariño de 0,6 ha de superficie con orientación sur , esta parcela fue replantada en el año 1970 injertando yemas de la finca el Palomar en portainjertos 196-17-C. El Pago Tras Da Viña tiene un rendimiento elevado por su suelo profundo y rico en material orgánica.

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 2 de septiembre intentando preservar la acidez natural de la cosecha.

La vendimia es manual y en la parcela se realiza una selección de uva. El Mosto fermenta espontáneamente en un tanque de acero y se trasiega después de la fermentación, separándolo de sus lías gruesas y permaneciendo sobre lías finas durante 30 meses sin batónnage. Es un vino con un acidez total de 8,4 g/l , no ha realizado fermentación maloláctica , el vino tiene 2,5 g de ácido málico que va a permitir al vino madurar en botella, llegando a expresar todo su potencial en 3 años. El terreno se expresa perfectamente en su nariz de granito, y la complejidad de las lías finas, confieren a este vino un carácter totalmente único en Rías Baixas. Esta cosecha ha sido escogida para ser embotellada en 2.300 botellas y 183 Magnum de ZARATE TRAS DA VIÑA 2011.



## FICHA TÉCNICA:

**Producto** . Tras da Viña  
**Productor** . ZARATE  
**DO** . Rías Baixas  
**Año** . 2011  
**Tipo de suelo** . Jabre granítico  
**Edad del viñedo** . 50 años  
**Variedades** . Albariño 100%  
**Densidad por HA** . 1.500 cepas

**Conducción del viñedo** . Emparrado  
**Altura sobre el mar** . 50 m  
**Vendimia** . 2 de septiembre  
**Forma de vendimia** . Manual  
**Maloláctica** . Parcial  
**Fermentación** . Inoxidable  
**Embotellado** . Mayo 2014  
**Producción** . 2.300 bot y 183 Magnum

**Crianza** . 30 meses sobre lías  
**Grado Alc.** 12,40 % vol.  
**Acidez Total** . 8,4 g/l  
**Acido láctico** . <0,5 g/l  
**Acido málico** . 2,5 g/l  
**Acidez Volátil** . 0,4 g/l  
**pH** . 3,1  
**Azúcar residual** . <1,5 g/l