

ALBARIÑO
ABADÍA
DE SAN CAMPIO

FECHA DE VENDIMIA: Octubre de 2012

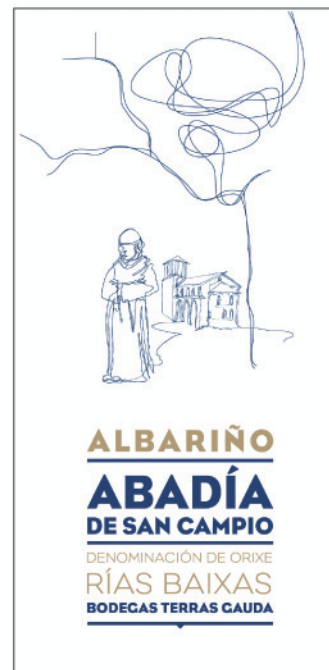
GRADO DE AZÚCAR EN VENDIMIA: 212 gr/l promedio

ALCOHOL: 12,5% vol

FECHA DE EMBOTELLADO: Inicios de 2013

LANZAMIENTO: Marzo de 2013

PRODUCCIÓN: 250.000 botellas



2012

Las uvas de variedad Albariño de Abadía de San Campio 2012 fueron seleccionadas de los viñedos situados en Goián y vendimiadas entre el 1 y el 3 de octubre. El mosto extraído de estas uvas, que han madurado correctamente le dan al vino una gran fuerza varietal, distinguiéndolo por su gran amplitud y equilibrio de aromas.

REGIÓN DE PRODUCCIÓN

Rías Baixas – Galicia.

VARIEDAD

100% Albariño.

VITICULTURA

La fuente de este vino es el Albariño procedente de nuestros viñedos de mayor altitud, con menor humedad, más frescos y una mayor diferencia de temperatura entre el día y la noche, lo que favorece una maduración más lenta, ofreciéndonos un Albariño muy fresco, de gran intensidad aromática, con mayor acidez y suavidad en la boca.

La vendimia es manual, las uvas se transportan a la bodega en cajas con un peso no superior a los 20 Kg, evitando así que la uva se rompa prematuramente.

VINIFICACIÓN

Después de 6 horas de maceración en frío, la fermentación tradicional tuvo lugar a temperatura baja en depósitos de acero inoxidable, tras añadir levaduras naturales extraídas de nuestros propios viñedos. El vino se estabiliza en frío, se filtra y finalmente se embotella.

COMENTARIOS DE CATA

Presenta unos nítidos y limpios aromas frutales, donde cabe destacar las frutas blancas como la manzana Golden, plátano y pera de agua, acompañadas de suaves notas anisadas y un final cítrico. Estos aromas se realzan gracias a la maceración en frío.

La cosecha 2012 destaca por su amplitud y fuerza en la boca, característica de las añadas de lenta maduración. Una fresca y chispeante acidez que se percibe en el vino se equilibra a la perfección con su gran untuosidad, ofreciéndonos un conjunto amable, alegre y muy fresco. Amplia retronasal de fruta blanca, con un final prolongado y claramente frutal.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

No creemos necesario decantar este vino.

Potencial de Maduración/Envejecimiento: El vino se debe consumir joven. No se recomienda su envejecimiento.

Temperatura óptima de consumo: entre los 10°C y 12°C.

MARIDAJE

Maravillosa combinación con mariscos: ostras, almejas y cangrejo. Disfrútelo también con la cocina asiática.