

La Mar

ANÁLISIS

VENDIMIA: 27 y 28 de septiembre de 2010

GRADO DE AZÚCAR EN VENDIMIA: 216 gr/l promedio

ALCOHOL: 12,7% vol

EMBOTELLADO: 26 de julio de 2011

LANZAMIENTO: Diciembre de 2011

PRODUCCIÓN: 20.000 botellas

La Mar

A natureza atlántica do excepcional CAÍÑO BRANCO, practicamente exclusivo do Val do Rosal, dá nome a LA MAR para evocar a influencia física do océano nas súas características e a simbólica, na apertura ao mundo desta caste singular.

Recibe en LA MAR mestura de ALBARIÑO e LOUREIRO para conseguir, sen perder o seu carácter, unha definición de viño única.

Joá María Loureiro



Denominación de Orixe Rías Baixas
Bodegas Terras Gauda

2010

Inicialmente la maduración de la cosecha fue bastante lenta debido a que durante la primera parte del verano disfrutamos de temperaturas muy suaves. Las excelentes temperaturas hasta finales de septiembre propiciaron un descenso de la acidez y una perfecta maduración del Caiño.

Gracias a estas buenas condiciones pudimos retrasar la vendimia hasta que las uvas se encontraron en su momento óptimo de maduración lo que nos brindó un vino con finos aromas maduros, muy complejos, mostrando claramente las principales virtudes aromáticas de la variedad así como una profundidad y carnosidad en la boca que lo hacen un vino con mucho recorrido, vivo y muy largo.

REGIÓN DE PRODUCCIÓN

Rías Baixas – Galicia.

VARIEDAD

85% Caiño blanco, 10% Albariño, 5% Loureiro.

VITICULTURA

Partimos de una uva de escasa producción, la menos productiva de las variedades blancas gallegas. El Caiño es una variedad de ciclo largo y maduración tardía. Es la última que se vendimia encontrándonos con un elevado riesgo de lluvias.

Uva muy delicada y sensible a los hongos por lo que requiere intervenciones como deshojados o podas en verde para evitar enfermedades y conseguir buenas y equilibradas maduraciones.

Una importante virtud vitícola del Caiño es su facilidad para extraer al máximo las características del terroir donde se ubica.

VINIFICACIÓN

La uva Caiño con la que se elabora se macera en frío durante más tiempo para aprovechar su alto porcentaje de piel, favoreciendo así la extracción de los aromas.

Tras la fermentación mantenemos el vino con sus lías durante tres meses con battonages periódicos. Seguidamente reposa a baja temperatura cinco meses hasta llevarlo a la botella donde termina de afinarse durante al menos otros cinco meses.

COMENTARIOS DE CATA

Destacan los aromas de frutas tropicales maduras y hierbas aromáticas, mostrando de forma nítida las características del terroir, lo que aporta al vino mineralidad y notas terrosas muy agradables en nariz y retronasal.

Gracias a su alto contenido en glicerol, la boca de este vino resulta plena de sabores y de gran untuosidad, con muy buena estructura y cuerpo, resultando así amplio, goloso y con una sensación final en la boca que parece no terminar. Además, su elevada acidez le aporta frescura y a la vez facilita un perfecto envejecimiento del vino.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

No creemos necesario decantar este vino pero si conviene abrirlo un tiempo antes de degustarlo.

Potencial de Maduración/Envejecimiento: En su salida al mercado muestra de forma clara las excelentes características varietales y en un futuro de al menos tres años, irá evolucionando en botella ganando complejidad y madurez.

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

MARIDAJE

Se ensambla a la perfección con pescados y mariscos gracias a su buena acidez, pero el abanico de maridajes se amplía gracias a su poderoso cuerpo y volumen, pudiendo combinarse con guisos o carnes al horno sin descartar platos especiados o ligeramente picantes.