

BODEGAS TERRAS GAUDA

TERRAS GAUDA

FECHA DE VENDIMIA: Septiembre y octubre de 2012

GRADO DE AZÚCAR EN VENDIMIA: 214 gr/l promedio

ALCOHOL: 12,5% vol

FECHA DE EMBOTELLADO: Inicio de 2013

LANZAMIENTO: Marzo de 2013

PRODUCCIÓN: 1.200.000 botellas



2012

Las lluvias de primavera y las suaves temperaturas del verano de 2012 provocaron en las vides un ciclo muy largo con una lenta, prolongada y excelente maduración de las tres variedades, retrasándose la vendimia diez días respecto a un año normal. La lenta maduración nos proporcionó mostos con alto nivel de azúcar y ajustada acidez que se transformaron en vinos de gran estructura.

REGIÓN DE PRODUCCIÓN

Rías Baixas – Galicia.

VARIETADES

70% Albariño, 18% Loureiro y 12% Caíño blanco.

El Albariño contribuye a la mezcla con sus aromas frutales y volumen en boca. El Loureiro nos proporciona buena intensidad aromática floral y el Caíño le ofrece a la mezcla aromas de frutas exóticas, balsámicos y lo más importante, gran estructura y singularidad.

VITICULTURA

El Albariño y Caíño proceden de las parcelas con menor altitud, es decir, con mayor humedad y más calidas, lo que significa una vendimia más temprana y por lo tanto mayor concentración, menor acidez y más cuerpo en los vinos. Este Albariño es el que se vendimia más temprano (entre el 26 de septiembre y el 1 de octubre) y el Caíño es la última variedad que se recoge, entre el 4 y el 8 de octubre, siendo la más tardía.

El Loureiro procede de nuestros viñedos de mayor altitud y menor humedad, más frescos, provocando una maduración más lenta lo que nos proporciona un vivo Loureiro de intensos aromas y suavidad en boca. Vendimiado del 2 al 4 de octubre.

VINIFICACIÓN

Después de una maceración en frío de distinta duración según las variedades, la fermentación tuvo lugar a bajas temperaturas 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

La combinación de variedades resulta sorprendente. Es un vino de gran complejidad donde la fusión de los aromas de albaricoque, melón maduro, cítricos de piel de naranja y flor de azahar se sustentan en sutiles recuerdos minerales y notas de menta y eucalipto.

Desde el primer momento el vino nos llena la boca con su estructura y untuosidad. Es denso y muy carnoso, se mastica, y los toques de mineralidad junto a su fresca acidez, nos ofrecen un intenso, placentero y largo final de boca.

Este vino nos proporciona dos características aparentemente contradictorias: es un vino complejo pero fácil de beber.

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 los 12°C.

MARIDAJE

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