

Albariño Valdamor – Cosecha 2014

Viñedos:

Situados en laderas con orientación Sur bañados por el Río Umiá. En los municipios de Meaño, Cambados, Meis, Portas, Barro, Sanxenxo y Ribadumia, en la provincia de Pontevedra. Suelos arenosos y pequeños cantos sobre capas de granito componen el “terroir” al que las cepas Albariño se han ido integrando con el paso de los años, produciendo uvas de la máxima calidad.

Vendimia:

La vendimia selectiva más tardía de los últimos 25 años, pero de excelente calidad, tuvo lugar la primera quincena de octubre. Tras meses de control de viñedos y podas en verde, se esperó hasta el momento óptimo de la maduración de la uva Albariño para llevar a cabo su vendimia en cajas de plástico rejadas para prevenir fermentaciones anticipadas.

El microclima de la región del Salnés, se caracteriza por veranos moderadamente cálidos y secos, con ligero descenso de la temperatura durante la noche, y abundantes precipitaciones que por las características del terreno se filtran rápidamente. Las viñas de albariño se integran perfectamente al clima, traduciéndose en cosechas excepcionales para los vinos de Valdamor.

Climatología:

La climatología atlántica unida a la morfología del suelo, pobre, ácido – arenoso y delgado, proporciona a las uvas albariño características propias de aroma y frescura.

Elaboración:

Selección manual de uva Albariño de entre las mejores y más antiguas viñas de cultivo tradicional. La vendimia se realiza parcela a parcela, según orientación, antigüedad y caracteres del terreno.

Durante la elaboración, se integra la tradición del “terroir” y las viñas con la innovación tecnológica lo cual permite trabajar la uva y aprovechar su máximo potencial.

Nota de Cata:

Color amarillo pajizo, limpio, brillante.

Fase olfativa: Con gran intensidad aromática, donde predominan fruta madura con toques cítricos en sintonía con tonos florales, dando un perfil delicado y sutil.

Fase gustativa: Sin aristas, amplio con volumen y largo recorrido, suave ataque con un paso de boca untuoso y equilibrado, con gran armonía y buena persistencia.

Evolución:

Tiene una evolución en botella positiva, lo que le permite mantener y potenciar todas sus cualidades durante al menos los tres años siguientes a su elaboración.

Servicio:

Se recomienda abrir al menos 5 minutos antes de su consumo y servir entre 10° C y/o 12° C de temperatura para extraer al máximo todos sus aromas y características.

