

BALADIÑA BARRO 2014



ZONA GEOGRÁFICA
D.O. Rías Baixas

VARIEDAD UVA
Albariño 100%

VIÑEDO PROPIO

Ubicado en pequeñas parcelas del valle del Salnés, suelos graníticos, conducción en emparrado tradicional.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 17 kg, realizada el 26 de septiembre de 2014.

Despalillado de los racimos para evitar sabores herbáceos, maceración previa al prensado suave, que permite potenciar los aromas varietales de las uvas.

Una vez desfangado el mosto se realiza la fermentación a temperatura controlada en depósito de inox.

CRIANZA

Tras la fermentación se mantiene en inox, en contacto con sus lías durante 58 meses, con la finalidad de incrementar su volumen e intensidad en boca y otros 12 meses en tinaja de barro en donde se microoxigena y termina su afinamiento.

*Producción 1.500 botellas

*Embotellado en agosto 2020

MARIDAJE Y SUGERENCIA DE CONSUMO

Limpio, expresivo, intensos aromas, con buena acidez. Se recomienda servir entre 12/14°C.

Combina bien con picantes sin exceso como un pulpo a la gallega con un buen pimentón, caldereta de pescado y mariscos, con un sabroso arroz caldoso, bacalao ahumado con un chorrito de aceite de oliva.



LAGAR DE BESADA
SENTIR EL ALBARIÑO