

ROSA CLARA 2021



Mencía con un poco de Godello y Treixadura

VIÑEDO

Las uvas proceden de una parcela colindada con una de las mías, debajo de la aldea Guxeba cerca del río Miño. Los suelos son de sabrego – granito descompuesto – y las cepas son viejas. Toda la viticultura está hecho a mano por mi vecina Marisol.

AÑADA

La añada 2021 fue caracterizada por el verano fresco, y niveles de azúcares relativamente bajos con acidez alto. Condiciones perfectos para un rosado.

Las uvas fueron vendimiadas a mano el día 24 de septiembre en cajas de 18kg.

VINIFICACIÓN

Como consecuencia del verano fresco, la madurez de la uva fenolicamente no era suficiente para justificar mucho maceración, por eso metimos todas en la cesta de inox y efectuamos una prensa directa. Dejamos el mosto para decantar un día antes de trasegar a una barrica para su fermentación. Al terminar de hervir, la barrica fue atestada con Tres (godello y treixadura) y pasó la crianza allí en sus lías por seis meses. Pasó otro cinco meses en inox antes del embotellado.

Alcohol	12.3%
pH	3.5
Total Acidity	5.1 g/L
Residual Sugar	0.1 g/L
Volatile Acidity	0.7 g/L