

# TRES 2017



45% Godello, 30% Treixadura, con Doña Blanca, Albariño, Loureira y Albarín

## VIÑEDOS

Las uvas proceden de dos zonas opuestas de la Ribeira Sacra: una parcela en la zona fresca de Chantada y la otra en el extremo este del Sil en la soleada Quiroga. Los suelos de las dos parcelas son pizarrosos, ofreciendo mineralidad y estructura al vino.

## AÑADA

El año 2017 sufrió una helada primaveral que afectó mucha de la fruta de Quiroga, dejando rendimientos muy pequeños, pero en las zonas más frescas de la Ribeira Sacra como en Sobrecedo, la cepas no fueron afectadas. El verano fue largo y seco, lo que permitió que las uvas maduraran en condiciones óptimas. La vendimia sucedió los días 18 y 21 de septiembre en Sobrecedo y Quiroga, respectivamente.

## VINIFICACIÓN

Las uvas de Sobrecedo (2/3 del cuvee) fueron pisadas y maceradas un día antes de prensar. Al día siguiente el mosto fue trasegado de las lías gordas y dejado fermentar en una barrica de 400L. Las uvas doradas de Quiroga (1/3 del cuvee) fermentaron con las pieles en inoxidable y estuvieron en maceración 13 días en total antes de prensar y combinar con el vino en la barrica, ya fermentado. La crianza de 10 meses y el ligero contacto con las pieles aportan textura y cuerpo, sin sacrificar frescura ni elegancia.

Alcohol	12.1%
pH	3.4
Acidez Total	4.6 g/L
Azúcares	0.3 g/L
Acidez Volátil	0.6 g/L