

# TRES 2018



55% Godello, 30% Treixadura, con Doña Blanca, Albariño, y Loureira

## VIÑEDOS

Las uvas proceden de dos parcelas del lado del Miño de la Ribeira Sacra, en la zona fresca de Chantada y Sobrecedo. Los suelos de las dos parcelas son pizarrosos, ofreciendo mineralidad y estructura al vino.

## AÑADA

El año 2018 fue caracterizada por una primavera fresca y verano largo y seco, en que no permitió que las uvas acumulaban azúcares. La vendimia sucedió los días 28 de septiembre y 3 de octubre. Las uvas estaban maduras fenólicamente y sanas, recogidas a mano en cajas de 18kg.

## VINIFICACIÓN

Las uvas de Chantada (2/3 del cuvee) fueron estrujadas 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 de Sobrecedo (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	11.5%
pH	3.4
Acidez Total	5.0 g/L
Azúcares	0.3 g/L
Acidez Volátil	0.5 g/L