

TRES 2019



60% Treixadura, 35% Godello y un poco de Albarín

VIÑEDOS

La treixadura proviene de una parcela de un gran amigo en San Fiz, Ribeiro, y el godello y albarín provienen de otro gran amigo en Quiroga. Los suelos de las parcelas son pizarrosas, que ofrece mineralidad y estructura, que es evidente en este vino blanco.

AÑADA

El verano fue largo y cálido, lo que permitió que las uvas maduraban en condiciones óptimas. La falta de demasiado humedad dejaba las uvas sanas y con una maduración equilibrado. La vendimia del godello ocurrió el día 4 de septiembre y la parcela de treixadura tiene un aspecto que causa la uva madurar más tarde, por eso las uvas fueron vindimiadas el 23 de septiembre.

VINIFICACIÓN

El godello fue pisado con pie y dejó macerar dos días antes del prensado y pasó directamente a la barrica. Un trasiego ocurrió una semana después para dejar las lías gordas. La treixadura fue pisado y dejó macerar 18 horas antes del prensado y se decantó un día en inoxidable antes del trasiego a una barrica de 400L para fermentar.

Al acabar el fermentación, combinaron los dos vinos en ese misma barrica de 400L, y pasó 10 meses de crianza.

| | |
|----------------|---------|
| Alcohol | 13.3% |
| pH | 3.3 |
| Acidez Total | 5.7 g/L |
| Azúcares | 0.0 g/L |
| Acidez Volátil | 0.6 g/L |