

TRES 2020



85% Godello, Treixadura y un poco de Dona Branca

VIÑEDOS

Las uvas provienen de dos parcelas, una ubicado en Quiroga y la otra en Valdeorras. Los suelos de las dos 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 en Quiroga ocurrió el día 8 de septiembre y en Valdeorras el 6 de septiembre, todo cortado a mano en cajas de 18kg.

VINIFICACIÓN

Las uvas de Quiroga fueron pisados con pies y maceradas por tres días antes del prensado y pasó directamente a la barrica de 400L para fermentar. Las demás fueron estrujadas y prensadas, con un día de decantación antes del trasiego a la misma barrica.

Pasó siete meses de crianza en su barrica sin trasegar, y pasó seis semanas en inox antes del embotellado.

Alcohol	14.0%
pH	3.3
Acidez Total	5.1 g/L
Azúcares	7.8 g/L
Acidez Volátil	0.8 g/L