



# Albariño ZARATE 2012

El ZARATE Albariño 2012 es un vino fresco, equilibrado y elegante, su mineralidad y acidez natural son los elementos clave para este equilibrio. Los viñedos ZARATE tienen una media de edad de 35 años.

La climatología de la primavera del 2012 resultó determinante para la disminución de la cosecha de esta campaña. En el mes de marzo las temperaturas fueron superiores a las esperadas y las precipitaciones escasas, sin embargo en abril la gran acumulación de temperaturas bajas y lluvias que superaron los 600 l/m<sup>2</sup> provocaron una floración muy escasa y mal cuajado del fruto.

La media de las temperaturas en verano registró valores por debajo de los normales. En cuanto a las precipitaciones en el mes de junio hubo 18 días con lluvia, los valores fueron superiores al doble de lo normal para este mes, las lluvias en verano superaron los 300 l/m<sup>2</sup>, fue un verano muy húmedo. Sin embargo el mes de julio fue más seco de lo esperado. Estas condiciones climatológicas condujeron a un retraso en la maduración y a dificultades en el control de enfermedades en el viñedo.

En el mes de septiembre las temperaturas fueron cálidas en general con máximas que superaron los 30º C con escasas precipitaciones y un número de días de lluvia inferior a lo esperado. Estas condiciones permitieron una buena acumulación de azúcares y una acidez equilibrada. La vendimia fue tardía, se desarrolló entre el 27 de septiembre y el 1 de octubre, casi un mes de retraso con respecto a la del 2011. Es la cosecha más escasa desde la de 1998, el rendimiento fue solamente del 50% del de la cosecha 2011.

En el cuidado del viñedo realizamos una viticultura respetuosa con el medio ambiente. Desde el año 1.994 todas nuestras parcelas están en No-Laboreo con cubierta natural permanente y no se usan herbicidas lo que aumenta la biodiversidad de la flora. En la campaña 2006 hemos obtenido la certificación para nuestra cosecha de Producción Integrada, este sistema de cultivo tiene como objetivo producir una cosecha de calidad, eliminar los insecticidas y acaricidas disminuyendo la utilización de fitosanitarios, salvaguardar el patrimonio vitícola y proteger el medio ambiente.

La vendimia es manual y en la parcela se realiza una selección de uva. Las uvas se despalillan y se someten a un prensado suave obteniendo un rendimiento en mosto bajo, después de un ligero desfangado fermenta espontáneamente en un depósito de acero y permanece sobre lías finas durante 3 meses.

Vino muy fresco y elegante en el que se resaltan los aromas primarios de la variedad albariño. En la boca muestra una acidez vibrante y en nariz las notas afrutadas y un fondo mineral. Esta cosecha ha sido escogida para ser embotellada en 30.000 botellas de ZARATE Albariño 2012.



## FICHA TÉCNICA:

**Producto** . ZARATE

**Productor** . ZARATE

**DO** . Rías Baixas

**Año** . 2012

**Tipo de suelo** . Xabre granítico

**Edad del viñedo** . 35 años

**Variedades** . Albariño 100%

**Viñedos** . Padrenda y Sisán

**Densidad por HA** . 1.200 cepas

**Conducción del viñedo** . Emparrado

**Altura sobre el mar** . 50 m

**Vendimia** . 27 de septiembre a 1 de octubre

**Forma de vendimia** . Manual

**Maloláctica** . Parcial

**Fermentación** . Inoxidable

**Embotellado** . Marzo 2013

**Crianza** . 3 meses sobre lías finas

**Grado Alc.** 12,7 % vol.

**Acidez Total** . 7,1 g/l

**Acidez Volátil** . 0,5 g/l

**pH** . 3,0

**SO2 libre** . 22 mg/l

**Azúcar residual** . 1,6 g/l

**Producción** . 30.000 botellas