



Albariño ZARATE El Palomar 2010

El Pago El Palomar es una parcela de cepas centenarias de la variedad albariño de 0,5 ha de superficie, es la finca mas antigua de nuestros viñedos y de las más antiguas documentadas en la Rías Baixas. El suelo es granítico y de poca profundidad, las raíces para asegurar su alimentación penetran en profundidad en la roca lo que confiere al vino un carácter mineral particular. Es una parcela de pie franco, el rendimiento medio es muy bajo, 44 hl/ha.

2010 fue un año muy cálido y seco, el inicio del verano fue poco lluvioso con temperaturas moderadas. A partir de la primera semana de julio las temperaturas fueron altas con temperaturas extremas hacia el final del mes destacando una ausencia de precipitaciones. En los meses de agosto y septiembre las temperaturas también fueron altas con numerosas jornadas consecutivas de tiempo soleado y la cantidad de lluvia muy baja. Estas condiciones favorecieron la acumulación de azúcares y la baja acidez en vendimia, las uvas se cosecharon con un grado alcohólico alto y en un perfecto estado sanitario. La vendimia se realizó el 17 de septiembre con tiempo seco y caluroso.

La vendimia se realizó el día 17 de septiembre de forma manual y en la parcela se realiza una selección de uva. Las uvas se despallan y se someten a un prensado largo y suave obteniendo un rendimiento en mosto bajo, el mosto fermenta en un Foudre de 2.200 litros de roble Francés de los Vosgos. De este modo se consigue una baja extracción de roble pero una crianza oxidativa que permite al vino permanecer en contacto con sus lías sin realizar trasiegos durante 6 meses. Después del primer trasiego el vino permanece en contacto con sus lías finas tres meses más hasta su embotellado. Este vino realiza la fermentación maloláctica y se embotella con un acidez de 6,9 g/l y sin azúcar residual.

El vino se embotelló en noviembre de 2011 y permaneció dos meses de crianza en botella en bodega. Debido a la selección de uvas y a la especial elaboración este vino puede ser considerado como un blanco de "guarda", su momento óptimo de consumo va desde el año posterior a su embotellado hasta 5 años (2011-2016). Esta cosecha ha sido escogida para ser embotellada en 2.650 botellas bordelesas de ZARATE EL PALOMAR 2010.



FICHA TÉCNICA:

Producto . Palomar

Productor . ZARATE

DO . Rías Baixas

Año . 2010

Tipo de suelo . Granítico

Edad del viñedo . 150 años

Variedades . Albariño 100%

Viñedos . Pié Franco

Densidad por HA . 2000 cepas

Conducción del viñedo . Emparrado

Altura sobre el mar . 50 m

Vendimia . 17 de septiembre

Forma de vendimia . Manual

Maloláctica . Completa

Fermentación . Roble Vosges

Embotellado . Noviembre 2011

Crianza . 9 meses sobre lías

Grado Alc. 13,70 % vol.

Acidez Total . 6,9 g/l

Acidez Volátil . 0,51 g/l

pH . 3,3

SO2 libre . 26 mg/l

Azúcar residual . <3 g/l

Producción . 2.650 botellas