



# Albariño ZARATE 2013

El ZARATE Albariño 2013 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 campaña del 2013 resultó determinante para el retraso en la maduración siendo la vendimia más tardía de las últimas campañas. El ciclo comenzó con la primavera más fría de los últimos 25 años, a nivel de precipitaciones empezamos con un mes de marzo muy húmedo debido a la entrada consecutiva de frentes del Atlántico para volver a valores normales en los meses de abril y mayo.

El Verano fue en conjunto cálido. Junio frío, mientras que julio y agosto fueron cálidos. Seco en cuanto a precipitaciones, siendo en general escasas en los tres meses tanto en cantidad como en días de lluvia.

El otoño fue cálido y con precipitaciones normales aunque desigualmente distribuidas. El mes de octubre resultó más cálido de lo normal. En cuanto a precipitaciones, el otoño comenzó con un periodo muy seco en el mes de septiembre, pero en los días 27 y 28 se registraron lluvias muy cuantiosas. El mes de octubre resultó muy húmedo acompañado de una gran cantidad de días de lluvia. Esta sequía durante el periodo de maduración provocó una lenta acumulación de azúcares en la planta y un retraso en la maduración. Las lluvias de finales de septiembre e inicios de octubre dificultaron la vendimia.

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 despallan 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 los 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 60.000 botellas de ZARATE Albariño 2013.



## FICHA TÉCNICA:

**Producto** . ZARATE

**Productor** . ZARATE

**DO** . Rías Baixas

**Año** . 2013

**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** . 24 de septiembre a 9 de octubre

**Forma de vendimia** . Manual

**Maloláctica** . Parcial

**Fermentación** . Inoxidable

**Embotellado** . Marzo 2014

**Crianza** . 3 meses sobre lías finas

**Grado Alc.** 12,9 % vol.

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

**Acidez Volátil** . 0,5 g/l

**pH** . 3,2

**SO2 libre** . 20 mg/l

**Azúcar residual** . 1,6 g/l

**Producción** . 60.000 botellas