

## AÑADA 2018

El Pago El Balado son dos pequeñas parcelas de cepas de la variedad Albariño en Sisán-Ribadumia. Este Pago fue replantado en el año 1950 con cepas de pié franco. El Pago tiene orientación sur con un suelo poco profundo y pobre en materia orgánica. “Balo” en gallego significa muro, es el equivalente a un “clos”, la parcela se encuentra cercada por un muro de granito.

La climatología del año 2018: la primavera fue fría sin grandes oscilaciones de temperatura. A nivel de precipitaciones fue muy lluviosa, un 15% más del valor esperado. Bajo estas condiciones de frío y lluvia, hubo problemas en la floración y el cuajado, consecuentemente los racimos no estaban completos. El verano comenzó con un junio muy lluvioso e inestable, condiciones que propiciaron la aparición de algunos brotes de mildiu que fueron controlados. A finales del mes de julio sube la temperatura y hay una ausencia total de precipitaciones hasta finales del otoño, terminando el verano con un agosto muy estable. A nivel de precipitaciones fue un verano seco: junio resultó también lluvioso, pero en julio, agosto y septiembre las precipitaciones fueron muy inferiores a lo esperado en esta época. Agosto y septiembre fueron muy estables. Las temperaturas en septiembre fueron más suaves pero muy seco a nivel de precipitaciones.

Podemos caracterizar el año como con una primavera fría e inestable y un verano seco y cálido. Estas condiciones provocaron una perfecta acumulación de azúcar en las bayas y acideces altas, pero con un buen equilibrio. A pesar de las pérdidas en floración, se alcanzó un buen rendimiento debido a la perfecta maduración. La previsión en julio era de tener una vendimia muy retrasada pero finalmente se realizó en la fecha habitual. El estado sanitario fue muy bueno desarrollándose la vendimia en la segunda quincena de septiembre, entre el 20 y el 21. La ausencia de precipitaciones y la suavidad de las temperaturas permitió una vendimia espaciada.

La vendimia es manual y en la parcela se realiza una selección de uva. Las uvas se despalillan y se someten a un prensado largo y suave obteniendo un rendimiento en mosto bajo. Después de un ligero desfangado, fermenta espontáneamente en un depósito de acero y permanece sobre lías gruesas durante 3 meses. A continuación, se trasiega y permanece en frío sobre las lías finas durante 6 meses. No se realiza batonnage ni fermentación maloláctica.

El trabajo con las lías gruesas confiere al vino una amplitud en boca, es un vino muy graso y amplio. El trabajo con las lías finas permite al vino tener mayor complejidad en nariz, y expresa los aromas mucho más intensamente.

Nuestro mejor vino en acero, y sin duda un ejemplo de los mejores vinos de Salnés. Un vino blanco de guarda que debido a su alta acidez evolucionará favorablemente en los próximos 5-10 años Esta cosecha ha sido escogida para ser embotellada en 6.090 botellas de ZARATE BALADO 2018.

## FICHA TECNICA

**Producto:** Balado

**Productor:** ZARATE

**DO:** Rías Baixas

**Año:** 2018

**Tipo de suelo:** Xabre granítico

**Edad del viñedo:** 60 años

**Variedades:** Albariño 100%

**Densidad por Ha:** 1.500 cepas

**Conducción del viñedo:** Emparrado

**Altura sobre el mar:** 50 m

**Vendimia:** 20 y 21 de septiembre

**Forma de vendimia:** Manual

**Maloláctica:** Ninguna

**Fermentación:** Inoxidable

**Embotellado:** Abril de 2019

**Crianza:** 9 meses sobre las lías

**Grado Alc.:** 13,6 % vol.

**Acidez Total:** 8,2 g/l

**Acidez Volátil:** 0,76 g/l

**pH:** 3,12

**SO2 libre:** 31 mg/l

**Azúcar residual:** <1,7 g/l

**Producción:** 6.090 botellas

