

AÑADA 2017

El ZARATE Albariño 2017 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.

Realizamos una viticultura respetuosa con el medio ambiente. Desde 1.994 todas nuestras parcelas están en No-Laboreo con cubierta natural permanente sin herbicidas, aumentando la biodiversidad de la flora. En la campaña 2006 obtuvimos la certificación para nuestra cosecha de Producción Integrada, sistema de cultivo cuyo objetivo es producir una cosecha de calidad, eliminar los insecticidas y acaricidas disminuyendo la utilización de fitosanitarios, salvaguardar el patrimonio vitícola y proteger el medio ambiente.

Climatología del 2017: primavera muy cálida sin grandes oscilaciones de temperatura, a nivel de precipitaciones fue seca con un 15% menos de al valor esperado. Bajo estas condiciones la floración y el cuajado fueron muy buenos. El verano del 2017 comenzó con un junio muy cálido y estable, julio se caracterizó por cambios bruscos de temperatura, el verano termina con un agosto de gran variabilidad de las situaciones meteorológicas. Fue un verano seco: junio resultó normal, en julio las precipitaciones fueron muy inferiores a lo esperado y agosto fue muy inestable. Las temperaturas en septiembre fueron más suaves pero muy seco a nivel de precipitaciones.

El año fue seco y cálido, lo que adelantó la vendimia 2 semanas respecto a años anteriores. Estas condiciones provocaron una correcta acumulación de azúcar en las bayas y acideces medias de buen equilibrio. El estado sanitario fue muy bueno desarrollándose la vendimia en la 1ª quincena de septiembre. La vendimia se realizó entre el 2 y 14 de septiembre, 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 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 el que se resaltan los aromas primarios de la variedad Albariño. En boca muestra una acidez vibrante y en nariz notas afrutadas y un fondo mineral. Esta cosecha ha sido escogida para ser embotellada en 65.000 botellas de ZARATE Albariño 2017.

FICHA TÉCNICA

Producto: Zarate

Productor: ZARATE

DO: Rías Baixas

Año: 2017

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: 2 a 14 de septiembre

Forma de vendimia: Manual

Maloláctica: Parcial

Fermentación: Inoxidable

Embotellado: Marzo 2017

Crianza: 3 meses sobre lías finas

Grado Alc.: 12,80 % vol.

Acidez Total: 6,4 g/l

Acidez Volátil: 0,54 g/l

pH: 3,3

SO2 libre: 22 mg/l

Azúcar residual: 0,5 g/l

Producción: 6.000 botellas



ZARATE

ALBARIÑO

2017

