

AÑADA 2018

El ZARATE Albariño 2018 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.

Cuidamos el viñedo con una viticultura respetuosa con el medio ambiente. Desde 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 obtuvimos 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 climatología del año 2018: la primavera fue fría, sin grandes oscilaciones de temperatura, y 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, bajo estas condiciones aparecieron algunos brotes de mildiu que fueron controlados. A finales del mes de julio suben las temperaturas y hay una ausencia total de lluvias hasta finales del otoño, el verano termina con un mes de agosto muy estable. Se caracteriza este verano como seco. Junio fue lluvioso, mientras que julio, agosto y septiembre fueron muy secos. Agosto y septiembre fueron muy estables. Las temperaturas en septiembre fueron más suaves.

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. Aunque en julio se podía prever una vendimia muy retrasada, finalmente se realizó en la fecha habitual. El estado sanitario fue muy bueno desarrollándose la vendimia en la segunda quincena de septiembre. La vendimia se realizó entre el 15 y 28 de septiembre, la ausencia de lluvias 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 despallillan 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 80.000 botellas de ZARATE Albariño 2018.

FICHA TECNICA

Producto: ZARATE

Productor: ZARATE

DO: Rías Baixas

Año: 2018

Tipo de suelo: Xabre granítico

Edad del viñedo: 35 años

Varietades: Albariño 100%

Viñedos: Padrenda y Sisán

Densidad por HA: 1.200 cepas

Conducción del viñedo: Emparrado

Altura sobre el mar: 50 m

Vendimia: 15 a 28 de septiembre

Forma de vendimia: Manual

Maloláctica: Parcial

Fermentación: Inoxidable

Embotellado: Marzo 2019

Crianza: 3 meses sobre lías finas

Grado Alc.: 12,90 % vol.

Acidez Total: 6,4 g/l

Acidez Volátil: 0,58 g/l

pH: 3,16

SO2 libre: 16 mg/l

Azúcar residual: 1 g/l

Producción: 80.000 botellas



ZARATE

ALBARIÑO

2018

