

zianum

albariño



ficha técnica

VIÑEDO

Cepas de albariño de edad entre 15 y 20 años de antigüedad, plantadas en dos fincas, una de ellas caracterizada por su suelo de base granítica y la otra se encuentra sobre xistos. Situados a la altura del nivel del mar. Exposición predominante Este-Oeste. Sistema de conducción emparrado. Producción total aproximada 3.600 kg. Variedad de uva 100% albariño.

AÑADA 2011

La calma del valle y la brisa del mar y nuestro clima atlántico otorgan a zianum unas características únicas. El clima atlántico con temperaturas suaves y con poca diferencia de t° del día a la noche dan lugar a la frescura del albariño. Año cálido y poco lluvioso con una humedad menos acusada respecto otros años, en el valle del Salnés, dando como resultado una excelente cosecha. Estado sanitario muy bueno y excelente maduración. Los viñedos se mantuvieron en equilibrio sin problemas de hongos.

VINIFICACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12 kg, hecha entre finales de septiembre y mediados de octubre. Racimos seleccionados uno a uno en la viña. Vinificación separada del mosto prensa. Sin maceración. Utilización exclusiva de mosto yema, que es el que se obtiene por el propio peso de la uva y acomodo de la misma en la prensa sin llegar a ejercer presión sobre la uva, siendo este mosto de mejor calidad ya que produce menos fangos, por tanto da lugar a mayor limpidez del vino, mejor calidad de los aromas primarios de la variedad albariño. Utilización de pie de cuba de la selección de las mejores uvas del viñedo, sin utilización de levaduras comerciales.

CRIANZA

En depósito de acero inoxidable durante 1 año y posteriormente de 3 a 6 meses en botella, según evolución del vino.

CONSUMO

Se aconseja su disfrute entre 9 y 12 $^{\circ}$ C