



Albariño ZARATE 2015

El ZARATE Albariño 2015 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 del año 2015: a nivel de temperatura podemos calificarlo como un año cálido. La primavera fue cálida con unas temperaturas ligeramente por encima de los normales destacando asimismo la ausencia de temperaturas bajas, esto provocó un adelanto de la brotación con respecto a campañas anteriores de unas 2 semanas. Junio y Julio también fueron meses cálidos pero agosto y septiembre fueron fríos. En cuanto a precipitaciones fue un año seco con una disminución del 25% por debajo del valor climático esperado, junio y julio fueron muy secos llegando a provocar un fuerte stress hídrico en la planta. El cambio llegó en Agosto y septiembre que resultaron muy húmedos.

En estas condiciones de stress hídrico estival y posteriores lluvias durante el periodo de maduración provocaron una dificultad en la acumulación de azúcar en las bayas y acideces más altas. El estado sanitario fue bueno desarrollándose la vendimia en la segunda quincena de septiembre. La vendimia se realizó entre el 11 y 29 de septiembre en un buen estado sanitario.

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 55.000 botellas de ZARATE Albariño 2015.



FICHA TÉCNICA:

Producto . ZARATE
Productor . ZARATE
DO . Rías Baixas
Año . 2015
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 . 11 a 29 de septiembre
Forma de vendimia . Manual
Maloláctica . Parcial
Fermentación . Inoxidable
Embotellado . Marzo 2015
Crianza . 3 meses sobre lías finas
Grado Alc. 12,6 % vol.

Acidez Total . 8,7 g/l
Acidez Volátil . 0,5 g/l
pH . 3,2
SO2 libre . 20 mg/l
Azúcar residual . 2,1 g/l
Producción . 55.000 botellas