



Albariño ZARATE Tras da Viña 2013

El Pago Tras da viña es una parcela de cepas la variedad albariño de 0,6 ha de superficie con orientación sur , esta parcela fue replantada en el año 1965 injertando yemas de la finca el Palomar en portainjertos 196-17-C. El Pago Tras Da Viña tiene un rendimiento elevado por su suelo profundo y rico en material orgánica.

La climatología de la campaña del 2013 resultó determinante para el retraso en la maduración siendo la vendimia más tardía de las últimas campañas. El ciclo comenzó con la primavera más fría de los últimos 25 años, a nivel de precipitaciones empezamos con un mes de marzo muy húmedo debido a la entrada consecutiva de frentes del Atlántico para volver a valores normales en los meses de abril y mayo.

El Verano fue en conjunto cálido. Junio frío, mientras que julio y agosto fueron cálidos. Seco en cuanto a precipitaciones, siendo en general escasas en los tres meses tanto en cantidad como en días de lluvia.

El otoño fue cálido y con precipitaciones normales aunque desigualmente distribuidas. El mes de octubre resulto más cálido de lo normal. En cuanto a precipitaciones, el otoño comenzó con un periodo muy seco en el mes de septiembre, pero en los días 27 y 28 se registraron lluvias muy cuantiosas. El mes de octubre resultó muy húmedo acompañado de una gran cantidad de días de lluvia. Esta sequía durante el periodo de maduración provocó una lenta acumulación de azúcares en la planta y un retraso en la maduración. Las lluvias de finales de septiembre e inicios de octubre dificultaron la vendimia.

La vendimia es manual y en la parcela se realiza una selección de uva. El Mosto fermenta espontáneamente en un tanque de acero y se trasiega después de la fermentación, separándolo de sus lías gruesas y permaneciendo sobre lías finas durante 24 meses sin batónnage. Es un vino con un acidez total de 6,9 g/l ,ha realizado fermentación maloláctica parcial, el vino tiene 2,5 g de ácido málico que va a permitir al vino madurar en botella, llegando a expresar todo su potencial en 3 años. El terreno se expresa perfectamente en su nariz de granito, y la complejidad de las lías finas, confieren a este vino un carácter totalmente único en Rías Baixas. Esta cosecha ha sido escogida para ser embotellada en 3.600 botellas y 175 Mágnun de ZARATE TRAS DA VIÑA 2013.



FICHA TÉCNICA:

Producto . Tras da Viña
Productor . ZARATE
DO . Rías Baixas
Año . 2013
Tipo de suelo . Jabre granítico
Edad del viñedo . 50 años
Variedades . Albariño 100%
Densidad por HA . 1.500 cepas

Conducción del viñedo . Emparrado
Altura sobre el mar . 50 m
Vendimia . 26 de septiembre
Forma de vendimia . Manual
Maloláctica . Parcial
Fermentación . Inoxidable
Embotellado . Junio 2015
Producción . 3.600 bot y 175 Mágnun

Crianza . 24 meses sobre lías
Grado Alc. 13,40 % vol.
Acidez Total . 6,9 g/l
Acido láctico . <0,5 g/l
Acido málico . 2,5 g/l
Acidez Volátil . 0,4 g/l
pH . 3,2
Azúcar residual . 3,5 g/l