

F  
2014  
W



RIAS BAIXAS  
Denominación de Origen



**EL VINO:** [Bico da Ran] está elaborado con uvas de los mejores viñedos del Salnés. Las uvas son vendimiadas por la mañana para retener el máximo de aromas y frescura. El mosto escurrido se fermenta en frío utilizando levaduras que resaltan los aromas primarios varietales. Una vez completada, el vino se estabiliza en frío y se filtra para preservar los aromas y frescura. El vino se embotella en una bodega en Meis, Pontevedra.

#### REGIÓN:

**Rías Baixas, situación y clima:** En un precioso valle verde, Rías Baixas ha sido calificado como el Jardín del Edén. El frío y húmedo clima está influenciado por la proximidad al Océano Atlántico, sin embargo existen varios microclimas en las cinco sub-zonas en las que se divide la Denominación de Origen.

**La subzona del Valle del Salnés:** Se trata de la zona más baja, con una altitud inferior a 300 m, próxima al mar y asociada al tramos inferiores del río Umia y su desembocadura en Cambados, lo que condiciona formalmente las características climáticas de influencia Atlántica que se manifiesta en temperaturas suaves y precipitaciones elevadas y bien repartidas, con un descenso hídrico en los meses de verano.

En los viñedos de la zona de Ribadumia nos encontramos con granitos resistentes y poca profundidad de suelo agrícola y en la zona de Meis granitos meteorizados con los típicos suelos de Xabre en los que la planta tiene que explorar el suelo en profundidad para conseguir agua y nutrientes.

**COSECHA 2014:** A nivel de temperaturas 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. El verano fue muy húmedo no tanto por la presencia de muchos días de lluvia sino por el hecho de que hubo sistemas frontales muy activos en julio y agosto. El mes de septiembre fue muy irregular; hubo numerosos chubascos, estas lluvias retrasaron y dificultaron la maduración resultando una vendimia con un grado medio bajo y una alta acidez en general.

**VARIETADES:** Albariño 100%. Uva blanca con un aroma muy delicado y alta acidez natural y frescura. Las uvas fueron vendimiadas manualmente en perfecto estado sanitario, con muy buen equilibrio entre la acidez, el azúcar y los aromas.

Alcohol: 12.5% pH: 3.3 TA: 6.15 g/L RS: 1,6 g/L.

**Apariencia:** Presenta un color amarillo pajizo brillante, con reflejos verdosos.  
**Boca:** Es un vino refrescante, como morder una manzana jugosa madura. Tiene una hermosa y refrescante acidez. Es un vino afrutado de gran intensidad aromática.  
**Nariz:** En nariz, tiene reminiscencias de cítricos con notas de hinojo y maracuyá. En el paladar es afrutado pero fresco, con un intenso carácter vegetal y notas exóticas.

#### DATOS TÉCNICOS:

**Varietades:** Albariño.

**Altitud:** 50 a 150 m.

**Geología:** Granitos meteorizados.

**Edad del viñedo:** 15 a 25 años.

**Vendimia:** Manual.

**Vinificación y crianza:** En depósitos de acero inoxidable.

**Consumo:** Vino joven de aperitivo con buena evolución en los 3 años siguientes al del embotellado – conservación a 10 °C y consumo a 12 °C.

FENTO WINES