

ZARATE Caiño tinto 2017

El Caiño tinto es una de las 3 variedades tintas autóctonas del Val do Salnés, variedad de brotación y maduración tardía, produce vinos frutales de graduación media y acidez elevada. Tiene un bonito color cereza brillante.

Vinificación

La climatología del año 2017: la primavera fue muy cálida sin grandes oscilaciones de temperatura, a nivel de precipitaciones fue seca con un 15% menos de precipitaciones al valor esperado, bajo estas condiciones la floración y el cuajado fueron muy buenos. El verano del 2017 comenzó con un mes de junio muy cálido y estable, el mes de julio se caracterizó por cambios bruscos de temperatura, el verano termina con un mes de agosto caracterizado por una gran variabilidad de las situaciones meteorológicas. A nivel de precipitaciones se puede caracterizar este verano como seco, el mes de junio resultó normal, en el mes de julio las precipitaciones fueron muy inferiores a lo esperado en esta época, agosto fue un mes muy inestable. Las temperaturas en septiembre fueron más suaves pero muy seco a nivel de precipitaciones.

En estas condiciones provocaron una correcta acumulación de azúcar en las bayas y acideces altas. El estado sanitario fue muy bueno desarrollándose la vendimia en la segunda quincena de septiembre. La vendimia se realizó el 18 y 19 de septiembre.

La vendimia es manual y en la parcela se realiza una selección de uva. Las uvas se pisan sin despalillar en un tino de roble abierto, donde transcurre la fermentación, una vez finalizada, se realiza durante 4 semanas un pigeage diario. Con esta larga fermentación-maceración se busca una infusión de las uvas en el vino para extraer color y aromas.

El vino se somete a crianza de 8 meses en barrica de roble francés de tercer año, donde realiza la fermentación maloláctica.

El vino se embotelló sin filtración ni clarificación en octubre de 2018. Esta cosecha ha sido escogida para ser embotellada en 1.075 botellas de ZARATE Caiño tinto 2017.

Informaciones Técnicas

Producto . Caiño tinto

Productor . ZARATE

DO . Rías Baixas

Año . 2017

Tipo de suelo . jabre granítico

Edad del viñedo . 60 años

Varietades . Caiño tinto 100%

Densidad por HA . 1500 cepas

Conducción del viñedo .
emparrado

Altura sobre el mar . 50 m

Vendimia . 18 y 19 de septiembre

Forma de vendimia . Manual

Maloláctica . En barrica

Fermentación . tino abierto

Embotellado . octubre 2018

Crianza . 8 meses roble francés

Grado Alc. 11 % vol.

Acidez Total . 7,5 g/l

Acidez Volátil . 0,89 g/l

pH . 3,31

SO2 libre . 18 mg/l

Azúcar residual . <0,2 g/l

Producción . 1.075 botellas