

AÑADA 2017

El Pago El Balado son dos pequeñas parcelas de cepas de la variedad Albariño en Sisán-Ribadumia. Este Pago fue replantado en el año 1950 con cepas de pie franco. El Pago tiene orientación sur, con un suelo poco profundo y pobre en materia orgánica. “Balo” en gallego significa muro, es el equivalente a un “clos”. La parcela se encuentra cercada por un muro de granito.

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 respecto 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 y 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 y agosto fue un mes muy inestable. Las temperaturas en septiembre fueron más suaves pero fue un mes muy seco a nivel de precipitaciones.

Podemos caracterizar el año como seco y cálido, lo que adelantó la vendimia 2 semanas con respecto a años anteriores. Estas condiciones provocaron una correcta acumulación de azúcar en las bayas y acideces medias con un buen equilibrio. El estado sanitario fue muy bueno desarrollándose la vendimia en la primera quincena de septiembre. La vendimia se realizó entre el 3 de septiembre. La ausencia de precipitaciones y la suavidad de las temperaturas permitió una vendimia espaciada.

La vendimia es manual y en la parcela se realiza una selección de uva. Las uvas se despalillan y se someten a un prensado largo y suave obteniendo un bajo rendimiento en mosto. Después de un ligero desfogado fermenta espontáneamente en un depósito de acero y permanece sobre lías gruesas durante 3 meses, a continuación se trasiega y permanece en frío sobre las lías finas durante 6 meses. No se realiza batonnage ni fermentación maloláctica.

El trabajo con las lías gruesas confiere al vino una amplitud en boca, es un vino muy graso y amplio. El trabajo con las lías finas permite al vino tener mayor complejidad en nariz, y expresa los aromas mucho más intensamente. Nuestro mejor vino en acero, y sin duda un ejemplo de los mejores vinos de Salnés. Un vino blanco de guarda que debido a su alta acidez evolucionará favorablemente en los próximos 5-10 años. Esta cosecha ha sido escogida para ser embotellada en 2.660 botellas de ZARATE BALADO 2017.

FICHA TÉCNICA

Producto: Balado

Productor: ZARATE

DO: Rías Baixas

Año: 2017

Tipo de suelo: Xabre granítico

Edad del viñedo: 60 años

Variedades: Albariño 100%

Densidad por Ha: 1.500 cepas

Conducción del viñedo: Emparrado

Altura sobre el mar: 50 m

Vendimia: 3 de septiembre

Forma de vendimia: Manual

Maloláctica: Ninguna

Fermentación: Inoxidable

Embotellado: Mayo de 2018

Crianza: 9 meses sobre las lías

Grado Alc.: 12,90 % vol.

Acidez Total: 7,8 g/l

Acidez Volátil: 0,71 g/l

pH: 3,2

SO2 libre: 17 mg/l

Azúcar residual: <1,5 g/l

Producción: 2.660 botellas

