

AÑADA 2017

El Pago El Palomar es una parcela de cepas centenarias de la variedad Albariño de 0,36 ha de superficie. Es la finca más antigua de nuestros viñedos y de las más antiguas documentadas en la Rías Baixas. El suelo es granítico y de poca profundidad. Las raíces, para asegurar su alimentación, penetran en profundidad en la roca, lo que confiere al vino un carácter mineral particular. Es una parcela de pie franco, el rendimiento medio es muy bajo, 38 hl/ha.

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.

Estas condiciones provocaron una correcta acumulación de azúcar en las bayas y acidez altas. El estado sanitario fue muy bueno desarrollándose la vendimia en la segunda quincena de septiembre. La vendimia se realizó el 7 y 8 de septiembre.

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. El mosto fermenta en un foudre de 2.200 litros de roble francés de los Vosgos de 15 años. Con la fermentación en foudre se consigue una baja extracción de roble pero una crianza oxidativa que permite al vino permanecer en contacto con sus lías sin realizar trasiegos hasta después de la fermentación maloláctica, que se desarrolla de forma espontánea. Después del primer trasiego, el vino permanece en contacto con sus lías finas tres meses más hasta su embotellado.

El vino se embotelló en agosto de 2018 y permaneció dos meses de crianza en botella en bodega. Debido a la selección de uvas y a la especial elaboración, este vino puede ser considerado como un blanco de "guarda" y evolucionará favorablemente en botella en los próximos 5-10 años. Esta cosecha ha sido escogida para ser embotellada en 4.200 botellas bordelesas de ZARATE EL PALOMAR 2017.

FICHA TÉCNICA

Producto: El Palomar

Productor: ZARATE

DO: Rías Baixas

Año: 2017

Tipo de suelo: Granítico

Edad del viñedo: 150 años

Variedades: Albariño 100%

Portainjertos: Pie franco

Densidad por Ha: 2.000 cepas

Conducción del viñedo: Emparrado

Altura sobre el mar: 50 m

Vendimia: 7 y 8 de septiembre

Forma de vendimia: Manual

Maloláctica: Completa

Fermentación: Roble Vosgos

Embotellado: Agosto de 2018

Crianza: 9 meses sobre las lías

Grado Alc.: 13,40 % vol.

Acidez Total: 6,4 g/l

Acidez Volátil: 0,64 g/l

pH: 3,28

SO2 libre: 18 mg/l

Azúcar residual: 2 g/l

Producción: 4.200 botellas



ZARATE

EL PALOMAR

ALBARIÑO 2017

