



Rías Baixas

Denominación de Orixe

O ROSAL

12,5% vol.

75 cl.

Elaborado e Embotellado por BODEGAS TERRAS GAUDA, S.A.
O Rosal - Pontevedra - Galicia - España R.E. 6863/PO

Baseándonos na lexendaria cepa ALBARIÑO e continuando a tradición artesanal dos mellores viños do val do Rosal, aliada coa máis moderna tecnoloxía, temos elaborado este viño.

A presenza ponderada de mostos procedentes das singulares cepas nobres autóctonas, Caiño Branco e Loureiro, e a fermentación con pé de cuba, excluíndo calquera levadura foránea, contribúen a defini-la súa senlleira personalidade.

O demais é resultado de xungui-lo privilexiado microclima deste vizoso val, situado na ribeira gallega do Miño, ó pé da desembocadura por terras da antiga Gauda, coa ilusión e o traballo das persoas que hoxe podemos ofrecerlle este TERRAS GAUDA.

botella Nº

ANÁLISIS

VENDIMIA: Septiembre 2017

GRADO DE AZÚCAR EN VENDIMIA:

215 gr/l media

ALCOHOL: 12,5% vol.

EMBOTELLADO: Diciembre 2017

LANZAMIENTO: Principios de 2018

PRODUCCIÓN: 915.000 botellas

2017

Aunque el inicio de la primavera fue lluvioso, durante el mes de abril el registro de precipitaciones resultó el más bajo de la serie histórica. En general las temperaturas a lo largo del ciclo fueron elevadas propiciando un inicio de brotación temprano, con un adelanto en la floración de al menos 10 días respecto a un año normal. El ciclo vegetativo finalizó con una fuerte sequía estival que se suavizó gracias a unas débiles precipitaciones los primeros días de septiembre.

El adelanto en los estados fenológicos se mantuvo hasta la vendimia, terminando esta por primera vez antes del mes de octubre. Estas condiciones nos proporcionaron una excelente maduración de todas las variedades, con mostos bien equilibrados, de suave acidez y vinos finales de gran cuerpo y muy largos.

REGIÓN DE PRODUCCIÓN

Rías Baixas – Galicia.

VARIEDAD

70% Albariño, 22% Caiño y 8% Loureiro.

El Albariño contribuye a la mezcla con sus aromas frutales y volumen en boca. El Loureiro nos proporciona buena intensidad aromática floral y el Caiño le ofrece a la mezcla aromas de frutas exóticas, balsámicos y lo más importante, gran estructura y singularidad.

VITICULTURA

El Albariño y Caiño proceden de las parcelas con menor altitud, es decir, con mayor humedad y más calidas, lo que significa una vendimia más temprana y por lo tanto mayor concentración, menor acidez y más cuerpo en los vinos. Este Albariño es el que se vendimia más temprano, entre el 6 y el 10 de septiembre y el Caiño es la última variedad que se recoge, entre el 15 y el 19 de septiembre, siendo la más tardía.

El Loureiro procede de nuestros viñedos de mayor altitud y menor humedad, más frescos, provocando una maduración más lenta lo que nos proporciona un vivo Loureiro de intensos aromas y suavidad en boca. Vendimiado el 13 y 14 de septiembre.

VINIFICACIÓN

Después de una maceración en frío de distinta duración según las variedades, la fermentación tuvo lugar a bajas temperatura en depósitos de acero inoxidable. Tras añadir levaduras naturales extraídas de nuestros propios viñedos, el vino se estabiliza en frío, se filtra y finalmente se embotella.

COMENTARIOS DE CATA

Es un vino de gran complejidad donde la fusión de los predominantes aromas de melocotón maduro, piña, cítricos de mandarina y flor de azahar, se sustentan sobre delicados recuerdos minerales, terrosos y agradables notas de menta y hoja de laurel.

En la boca la primera impresión es la de un vino de gran carácter pero a la vez fresco y juvenil, que nos llena con su poderosa estructura, equilibrio y sensación untuosa. Esta consistencia sávida, su mineralidad, junto a una fresca y suave acidez, nos ofrece un vino intenso, placentero y con un largo final de boca. Las sensaciones gustativas son un claro reflejo de la excelente añada 2017.

Este vino nos proporciona dos características aparentemente contradictorias: es un vino complejo pero fácil de beber.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

No creemos necesario decantar este vino.

Potencial de Maduración/Envejecimiento: El vino se debe consumir joven. No se recomienda su envejecimiento.

Temperatura óptima de consumo: entre los 10° C y los 12° C.

MARIDAJE

Maravillosa combinación con mariscos: ostras, almejas y cangrejo.

Disfrútelo también con la cocina asiática o con carnes blancas o arroces.