



ANÁLISIS

VENDIMIA: Septiembre 2021

GRADO DE AZÚCAR EN VENDIMIA:

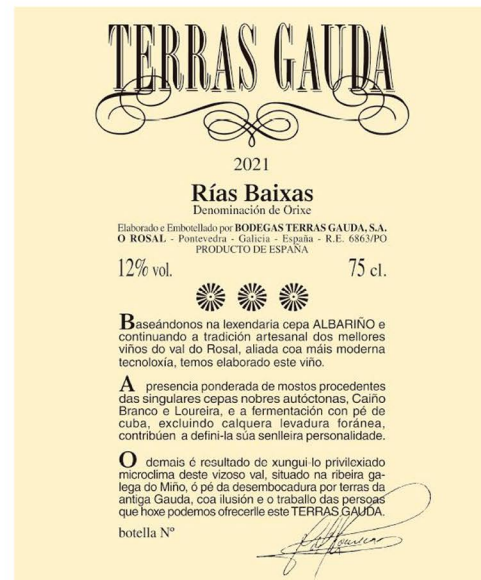
204 gr/l promedio

ALCOHOL: 12% vol.

EMBOTELLADO: Finales de 2021

LANZAMIENTO: Inicios de 2022

PRODUCCIÓN: 1.100.000 botellas



2021

Las condiciones climáticas durante la campaña nos llevaron a un inicio de brotación algo más tardío que los últimos años, volviendo a una época habitual. Ha sido este un año lluvioso, con una pluviometría un 10% superior a la de una campaña normal. A esto hubo que sumarle una primavera de elevada humedad relativa, con unas temperaturas bajas para esta estación del año. Durante el verano se mantuvo la alta humedad y las elevadas precipitaciones, lo que nos hacía intuir una dificultad en el correcto desarrollo de la uva.

Por suerte, la última fase del verano, un momento clave para la maduración, se presentó cálido y suficientemente seco. En esta etapa se sucedieron elevadas oscilaciones térmicas entre el día y la noche, lo que facilitó el mantenimiento de una fresca acidez en las uvas y un correcto contenido en azúcares en todas las variedades, lo cual nos brindó unos mostos equilibrados y unos vinos finales complejos, de gran estructura y viveza.

REGIÓN DE PRODUCCIÓN

Rías Baixas – Galicia.

VARIEDAD

70% Albariño, 23% Caño y 7% 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 Caño le ofrece a la mezcla aromas de frutas tropicales, balsámicos y lo más importante, gran estructura, carácter y singularidad.

VITICULTURA

El Albariño y Caño proceden de las parcelas con menor altitud, es decir, con mayor humedad y más cálidas, 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 13 y el 18 de septiembre y el Caño es la última variedad que se recoge, entre el 21 y el 25 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 19 y 20 de septiembre.

VINIFICACIÓN

Después de una maceración prefermentativa en frío, de distinta duración según las variedades, la fermentación alcohólica se conduce con nuestra propia levadura procedente de nuestro viñedo. Tras el necesario reposo, el vino se estabiliza y embotella.

COMENTARIOS DE CATA

El Terras Gauda es un vino de gran complejidad gustativa y aromática. La combinación de las tres variedades abren un abanico aromático muy amplio y diverso; así, podemos apreciar nítidos aromas de melocotón maduro, mandarina y piel de naranja apoyados en delicados recuerdos terrosos, minerales, florales y sutiles notas cremosas y mentoladas.

Como primera impresión en el paladar destaca su gran carácter y opulencia, es un vino pleno y carnoso, que nos llena la boca con su volumen pero al mismo tiempo resulta fresco, juvenil y muy vivo. Tiene un final placentero, intenso y largo, percibiendo unos aromas de boca rebosantes de sensaciones minerales y de frutas maduras.

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 recomienda consumir joven. No se recomienda su envejecimiento.

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

MARIDAJE

Maravillosa combinación con mariscos: ostras, almejas y cangrejo.

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