



60 MESES EN BOTELLA  
2009  
(1.200 BOTELLAS)



*Este vino es un albariño monovarietal de la cosecha 2009. A nivel climatológico 2009 fue un año fresco con un verano lluvioso y temperaturas moderadas. A partir de la primera semana de septiembre las temperaturas diurnas subieron con lo que se alcanzó una correcta maduración pero tardía. Las uvas se cosecharon con una acidez alta y un grado alcohólico medio, en un perfecto estado sanitario.*

#### **COSECHA 2009**

Podemos calificar esta añada como cálida y seca, en el momento de la vendimia en septiembre nos planteamos dejar sin recoger las uvas en una superficie de +- 0,5 Hectáreas con la intención de lograr una concentración de azúcar en la baya.

#### **VENDIMIA**

La vendimia se realizó el día 23 de septiembre 2009, la vendimia es manual y en la parcela se realiza una selección de uva.

#### **ELABORACIÓN**

Las uvas se despallan y se someten a un prensado largo y suave obteniendo un rendimiento en mosto bajo, el mosto fermenta en 2 barricas nuevas de 500 litros de roble francés de los Vosgos.

Al trabajar con barricas nuevas hay una extracción fuerte de la barrica en el vino durante la fermentación y posterior crianza de 10 meses. Al finalizar la fermentación alcohólica el vino se trasiega y permanece en contacto con sus lías finas tres meses sin batonnage. Este vino no realiza la fermentación maloláctica y se embotella con una acidez de 6,9 g/l y sin azúcar residual.

El vino se embotelló en octubre del 2010 y permaneció en crianza en botella durante 60 meses, durante la larga crianza en botella se busca una integración entre la extracción de la fermentación en barrica y la variedad.

Se embotellaron 1.200 botellas.