

Eulogio Pomares

VINOS PARCEL- ARIOS (I)

Carralcoba

RÍAS BAIXAS · ALBARIÑO 2015



Carralcoba es un viñedo con la variedad Albariño, la edad de la plantación es de 70 años y son cepas directas reproducidas por acodo. El viñedo se localiza en Castrelo (Cambados), es una zona próxima a la desembocadura del río Umiá con una gran influencia Atlántica. El suelo es pobre, con Xabre granítico.

Este vino es un albariño monovarietal de la cosecha 2015. La climatología del año a nivel de temperatura podemos calificarlo como un año cálido. En cuanto a precipitaciones fue un año seco con una disminución del 25% por debajo del valor climático esperado, junio y julio fueron muy secos llegando a provocar un fuerte stress hídrico en la planta. El cambio llegó en agosto y septiembre que resultaron muy húmedos.

En estas condiciones de stress hídrico estival y posteriores lluvias durante el periodo de maduración provocaron una dificultad en la acumulación de azúcar en las bayas y acideces más altas. El estado sanitario fue bueno desarrollándose la vendimia en la segunda quincena de septiembre. La vendimia se realizó el 29 de septiembre en un buen estado sanitario.

Las uvas se prensaron enteras directamente en la prensa neumática y la fermentación alcohólica y crianza se realizaron en dos fudres de castaño de 1.200 litros de capacidad unitaria. Una vez finalizada la Fermentación alcohólica se realizó una crianza larga, 8 meses, buscando integrar la acidez en el vino sin realizar Fermentación maloláctica. Durante la crianza no se realizó ningún trasiego.

Producto: CARRALCOBA
Productor: EULOGIO POMARES
D.O. Rías Baixas
Año: 2015
Tipo de suelo: Xabre granítico
Edad del viñedo: 70 años
Variedades: Albariño 100%
Viñedos: Castrelo

Densidad por HA: 1.200 cepas
Conducción del viñedo: emparrado
Altura sobre el mar: 50 m
Vendimia: 29 de septiembre
Forma de vendimia: Manual
Maloláctica: NO
Fermentación: Castaño
Embotellado: Octubre 2016

Crianza: 8 meses sobre lías finas
Grado Alc.: 12,6 % vol.
Acidez Total: 8,7 g/l
Acidez Volátil: 0,5 g/l
pH: 3,2
SO2 libre: 20 mg/l
Azúcar residual: 2,1 g/l
Producción: 2.500 botellas

