

O DO AVÓ MARCELO

SITUACIÓN DE LA BODEGA

Se encuentra situada en la subzona del Valle del Salnés de las Rías Baixas gallegas, en la parroquia de Castrelo, municipio de Cambados, capital de la uva albariña por excelencia.

VIÑEDOS

Las principales explotaciones vitivinícolas de la bodega, viña iglesario, curras, aillos, lourido, montarrán, etc, se sitúan en parcelas de su entorno, asentadas sobre suelos graníticos donde en algunas ocasiones, aflora a la superficie la roca madre, son terrenos muy disgregados y dado la naturaleza de que preceden, están formados por elementos gruesos, que facilitan el drenaje en una Galicia donde la pluviometría media anual es alta, la exposición al sol es perfecta cultivando la vid en parral típico gallego, situando las líneas hacia el sur, en algunas parcelas tenemos cepas de más de cien años que conviven con otras más jóvenes.



UVA

Solamente vinificamos la variedad albariño, aunque realizamos pruebas experimentales con otras variedades gallegas. Esta uva de grano pequeño, racimo compacto y color dorado está expuesta al sol en el parral ventilado.

Recolecta. -Después de la poda y un exhaustivo reconocimiento periódico siguiendo todos los estados fenológicos de la vid, realizando podas en verde y aclareos de racimo, hacemos una programación de la vendimia, donde damos prioridad a las parcelas más aventajadas que cumplan los parámetros y

análisis que el equipo técnico humano determina para esa campaña, seleccionamos las cepas que van a formar parte del pie de cuba que aporta carácter y personalidad a nuestro vino. Mimamos esos granos que una vez machacados ponemos en contacto, pieles y zumo, ese binomio perfecto donde la piel difunde todos sus aromas y sabores en ese líquido preciado donde obtenemos un mosto que fermentamos a temperatura controlada para sacar el máximo esplendor de cada vaya, tesoro que nos da la naturaleza y que la mano del hombre cuida para llegar a buen fin.



FICHA LOGÍSTICA

105 cajas por palet europeo
6 botellas por caja
630 botellas por palet
Peso total 820Kg por palet



O DO AVÓ MARCELO ALBARIÑO RÍAS BAIXAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN



FICHA ANALÍTICA

GRADO ALCOHÓLICO	12,5 % Vol
ACIDEZ TOTAL	74 gr/l
ACIDEZ VOLÁTIL	0,54 gr/l
AZÚCARES REDUCTORES	29 gr/l
PH	3,39
SULFOROSO LIBRE	36 mgr/l
SULFOROSO TOTAL	113mgr/l

CATA:

FASE VISUAL:
Color amarillo pajizo con leve tonalidad verdosa, límpido y brillante, finísimo carbónico natural

FASE OLFATIVA:
Buena intensidad, cítricos, pomelo, lima, ligeros balsámicos, anís, menta, y frutas de hueso.

FASE GUSTATIVA:
Boca, fresca, cítricos, de buena intensidad, frutal, hierbas aromáticas, con volumen, graso.