

Albariño Valdamor – Cosecha 2015

- Viñedos:** Situados en laderas con orientación Sur bañados por el Río Umia. En los municipios de Meaño, Cambados, Meis, Portas, Barro, Sanxenxo y Ribadumia, en la provincia de Pontevedra. Suelos arenosos y pequeños cantos sobre capas de granito componen el “terroir” al que las cepas Albariño se han ido integrando con el paso de los años, produciendo uvas de la máxima calidad.
- Vendimia:** La vendimia selectiva, tuvo lugar en la 3ª semana de septiembre. Tras meses de control de viñedos y podas en verde, se esperó hasta el momento óptimo de la maduración de la uva Albariño para llevar a cabo su vendimia en cajas de plástico rejadas para prevenir fermentaciones anticipadas. El microclima de la región del Salnés, se caracteriza por veranos moderadamente cálidos y secos, con ligero descenso de la temperatura durante la noche, y abundantes precipitaciones que por las características del terreno se filtran rápidamente. Las viñas de albariño se integran perfectamente al clima, traducándose en cosechas excepcionales para los vinos de Valdamor.
- Climatología:** La climatología atlántica unida a la morfología del suelo, pobre, ácido – arenoso y delgado, proporcionana a las uvas albariño características propias de aroma y frescura.
- Elaboración:** Selección manual de uva Albariño de entre las mejores y más antiguas viñas de cultivo tradicional. La vendimia se realiza parcela a parcela, según orientación, antigüedad y caracteres del terreno. Durante la elaboración, se integra la tradición del “terroir” y las viñas con la innovación tecnológica lo cual permite trabajar la uva y aprovechar su máximo potencial.
- Nota de Cata:** Color amarillo pajizo, limpio, brillante.
Fase olfativa: Con gran intensidad aromática, donde predominan fruta madura con toques cítricos en sintonía con tonos florales, dando un perfil delicado y sutil.
Fase gustativa: Sin aristas, amplio con volumen y largo recorrido, suave ataque con un paso de boca untuoso y equilibrado, con gran armonía y buena persistencia.
- Evolución:** Tiene una evolución en botella positiva, lo que le permite mantener y potenciar todas sus cualidades durante al menos los tres años siguientes a su elaboración.
- Servicio:** Se recomienda abrir al menos 5 minutos antes de su consumo y servir entre 10° C y/o 12° C de temperatura para extraer al máximo todos sus aromas y características.

