

LOUSAS PARCELA SEOANE 2012

Añada: 2012

Ficha técnica:

Origen del nombre del vino: LOUSAS es el significado de “pizarra” en gallego. El nombre de SEONE corresponde a la parcela de donde provienen las uvas y desde antaño se conoce con ese nombre.

Varietades: 95 %Mencía , 5% otras (Merenzao , Alicante Bouschet ...)

Suelo: Pizarra

Viticultura: Racional, sin utilización de productos químicos de síntesis. NO utilización de herbicidas. Trabajo del suelo mediante laboreo manual (cavando cepa a cepa) y manteniendo cubierta vegetal autóctona.

Edad y altitud del Viñedo: Viñedos de más de ochenta años a una altitud entre 400 metros sobre el nivel del mar, con exposición sudoeste.

Sistema de Conducción: Formación en vaso con sujeción.

Vendimia: Realizada manualmente en cajas de 16 Kg. en la segunda semana de Septiembre.

Vinificación: En pequeños cubos abiertos, con el 100% del raspón realizó la fermentación alcohólica por levaduras autóctonas. Durante la maceración que duró 21 días se realizaron suaves bazuqueos con las manos diarias. El vino realizó la fermentación maloláctica de manera espontánea en una barrica neutra de roble francés de 500 litros de capacidad.

Afinamiento: Tras la fermentación maloláctica, el vino permanecerá en barrica con sus propias lías durante 11 meses sin realizar ningún trasiego ni ninguna adición de sulfuroso.

Embotellado: Se embotelló sin estabilizar ni filtrar a finales de Agosto de 2013.

pH: 3,8

Acidez Total: 4,80 g/l (expresado en ac.tartático).

Sulfuroso Total: 35 mg/l

Alcohol: 13,0 % Vol.**Azúcares residuales:** 1,5 g/l.

Producción: 650 botellas de 75 c

