

LOUSAS

VIÑO DE ALDEA 2012

Añada: 2012

Ficha técnica:

Origen del nombre del vino: LOUSAS es el significado de “pizarra” en gallego. El nombre de VIÑA DE ALDEA hace mención a los antiguos vinos de pueblos. Es una mezcla de parcelas de aldeas.

Variedades: Mencía entre otras.

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 sesenta años de media, a una altitud de entre 400 -600 metros sobre el nivel del mar, donde predomina la orientación sur.

Sistema de Conducción: Formación en vaso con sujeción.

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

Vinificación: En pequeños cubos abiertos, con el 40% del raspón en algunas parcelas y otras despalladas. Realizó la fermentación alcohólica con levaduras autóctonas. Durante la maceración que duró 18 días se realizaron suaves bazuqueos con las manos diarias.

El vino realizó la fermentación maloláctica de manera espontánea en barricas neutras de roble francés de diferentes capacidades 225, 300 y 500 litros.

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: 3,5

Acidez Total: 5 g/l (expresado en ac.tartático).

Sulfuroso Total: 30 mg/l

Alcohol: 13,0 % Vol.

Azúcares residuales: 1,6 g/l.

Producción: 1400 botellas de 75 cl

