

ALBARIÑO
ABADÍA
DE SAN CAMPIO

ANÁLISIS

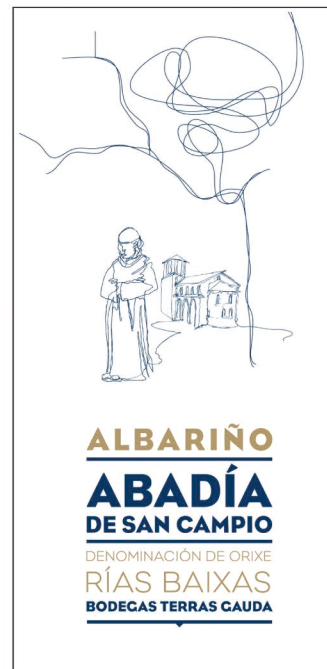
VENDIMIA: Septiembre de 2022

CONTENIDO EN AZÚCAR: 215 gr/l media

ALCOHOL: 12,5 % vol.

EMBOTELLADO: Diciembre 2022

LANZAMIENTO: Enero de 2023



2022

Las uvas Albariño que componen el Abadía de San Campio 2022, fueron seleccionadas de los viñedos situados en Goián y vendimiadas el 12 y 13 de septiembre. Estas uvas se recogieron tras una primavera de escasas precipitaciones y un verano extremadamente cálido y seco. Por suerte, las débiles lluvias de inicio de septiembre nos proporcionaron una excelente maduración de la uva. En definitiva, un sorprendente Albariño maduro que se transformó en un vino de intenso aroma, potente boca y gran frescura.

REGIÓN DE PRODUCCIÓN

Rías Baixas – Galicia.

VARIEDAD

100% Albariño.

VITICULTURA

La fuente de este vino es el Albariño procedente de nuestros viñedos de mayor altitud, con menor humedad, más frescos y una mayor diferencia de temperatura entre el día y la noche, lo que favorece una maduración más lenta, ofreciéndonos un Albariño muy fresco, de gran intensidad aromática, con mayor acidez y suavidad en la boca.

La vendimia es manual, las uvas se transportan a la bodega en cajas con un peso no superior a los 18 Kg, evitando así que la uva se rompa prematuramente.

VINIFICACIÓN

Después de una maceración prefermentativa en frío, la fermentación alcohólica se conduce con nuestra levadura autóctona, aislada de nuestro propio viñedo. Tras esta, el vino reposa el tiempo necesario, se estabiliza y finalmente se embotella.

COMENTARIOS DE CATA

En la añada 2022 sobresalen los aromas de frutas blancas de hueso como el melocotón, secundados por frescos matices cítricos de pomelo y lima finalizando con un sutil recuerdo de plátano y piña. Los aromas se realzan gracias a la maceración prefermentativa en frío. Esta añada cálida se refleja en un poderío y textura gustativa sorprendentes. Sin perder un ápice su frescura habitual, el vino se muestra carnoso, con una boca potente y chispeante propia de una añada caracterizada por su excelente maduración. Amplia retronasal de fruta blanca y cítrica, con un final de boca fresco y muy largo.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

No creemos necesario decantar este vino.

Potencial de Maduración/Envejecimiento: El vino se debe consumir joven. No se recomienda su envejecimiento.

Temperatura óptima de consumo: entre los 10°C y los 12°C.

MARIDAJE

Maravillosa combinación con mariscos, ostras, almejas y cangrejos.

Disfrútelo también con la cocina asiática.