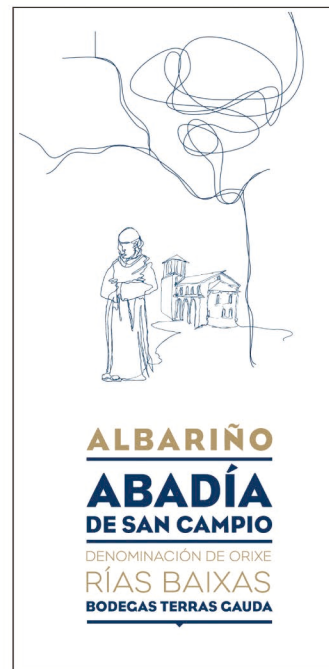


ALBARIÑO
ABADÍA
DE SAN CAMPIO



ANÁLISIS

VENDIMIA: Septiembre de 2023

CONTENIDO EN AZÚCAR: 207 gr/l media

ALCOHOL: 12 % vol.

EMBOTELLADO: Diciembre 2023

LANZAMIENTO: Inicios de 2024

2023

Las uvas Albariño que componen el Abadía de San Campio 2023, fueron seleccionadas de los viñedos de mayor altitud y vendimiadas el 7 y 8 de septiembre. Esta vendimia temprana vino propiciada por una campaña cálida y de elevada humedad relativa. Agosto comenzó con un incremento notable de las temperaturas, lo que mantuvo el adelanto vegetativo de la vid y la temprana maduración de la uva. Esto se ha visto reflejado en un equilibrado mosto de Albariño, muy fresco y que se transformó en un vino de gran intensidad aromática, alegre, vivo y muy amplio.

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

Los aromas de esta añada 2023 destacan por sus intensos y delicados matices de frutas cítricas maduras, con predominio de la lima y el limón, acompañados de ligeras notas de fruta blanca, como la manzana Golden, finalizando su recorrido con un sutil recuerdo de hierbas aromáticas y plátano.

Esta cosecha despunta por su excelente equilibrio gustativo, resultando un vino muy jugoso y fresco. Su ajustada acidez y notable cremosidad nos ofrece un vino chispeante, goloso y muy apetecible. La retronasal se muestra claramente cítrica y de frutas blancas, con un final de boca persistente 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.