



Sobre Lías

Añada 2022

D.O Rías Baixas · Albariño · Galicia Pontevedra

Viñedos

- Situación** — En las proximidades de la bodega, en el Valle del Salnés
- Altitud** — 50-100 metros.
- Orientación** — Variable.
- Morfología** — Pequeñas parcelas tanto en llano como en pendiente. Edad del Viñedo: Plantado a partir de 1995, y cultivados tanto en espaldera como en el sistema tradicional de emparrado.
- Suelo** — Ácidos de origen granítico, ricos en cuarzo y de textura arenosa.
- Clima** — Oceánico, con temperaturas medias suaves y precipitaciones muy altas (más de 1.500 mm/año).
- Añada** — La añada 2022 se distinguió por su calificación como "MUY BUENA". Tras un verano seco y caluroso, la vendimia comenzó marcada por las lluvias, pero a mediados de septiembre se normalizó y finalizó como una vendimia "tranquila" con fruto de muy alta calidad.
- Variedad** — 100% Albariño.

Elaboración

- Vendimia** — Manual en pequeñas cajas.
- Fermentación** — 14 días en depósitos de acero inox.
- Rutinas** — Fermentación a baja temperatura (14-16 grados) para favorecer el potencial aromático de la variedad.
- Crianza** — Una parte del vino permaneció en depósito varios meses con sus lías finas; el resto, permaneció en barricas de roble francés y americano durante 6 meses, juntándose a posteriori las dos partes. Las lías finas otorgan al vino una mayor textura en boca además de favorecer el frescor del vino.



Oro pálido y toques verdosos que tienden a ser más intensos con la madurez.



Extraordinariamente intensa, con notas muy claras de frutos cítricos y fruta blanca (pera, manzana, melocotón blanco). Recuerdos de flores blancas.



Vibrante, ágil y fresca. Sabor de fruta tersa y jugosa. Presenta la típica estructura sutil de la variedad albariño. Postgusto: completo, persistente, agradablemente refrescante.



Maridaje

Todo tipo de pescados, preparados en todas sus variantes: a la parrilla, guisados, fritos...
Marisco cocido, a la plancha o en salsa: ostras, mejillones, almejas, gambas, cigalas, etc.
Arroces y pastas de estilo marinero (paella, fideuá).
Sushi y otras preparaciones de pescado.
Todo tipo de ensaladas, incluidas las de base de frutas.
Tapas frías, saladas y de vinagreta.
Servir a 9° C