



SIAH 2022



Origen:

D.O. RIBEIRO

Tipo de Vino:

Blanco con crianza en Foudre de roble francés de 20Hl y barricas de 5Hl.

Grado Alcohólico:

13% vol.

Guarda Potencial:

5 años

Temperatura de servicio:

10-12°C

Información Nutricional:

HC: 2 g/l AZUC: 0,44 g/l P: 0 g/l G: 0 g/l 74,8 kcal/100 ml

SIAH 2022 es un vino blanco, elaborado con uvas autóctonas (Treixadura, Godello y Albariño) procedentes de fincas ubicadas en la zona Leiro, Gomariz y Astariz en la provincia de Orense en la D.O. Ribeiro. Leiro es una de las zonas del Ribeiro con mayores aptitudes para el cultivo del viñedo, situada en el valle del río Avia, es una zona de transición climatológica mediterránea con clara influencia atlántica por su proximidad al océano. Astariz está en la ribera del Miño, la uva procede de una finca con cultivo en bancales con la mejor orientación de ahí la excelente calidad de sus uvas. Al mismo tiempo, la DO Ribeiro por su proximidad a las montañas al norte y al oeste le confieren un carácter ligeramente continental de protección, permitiendo grandes diferencias térmicas entre el día y la noche lo que favorece la maduración de la uva. Todo esto se traduce en un microclima muy peculiar, ventilado y con buena exposición para la maduración de las variedades .

Nos encontramos dos tipos de suelo en el Ribeiro, los procedentes de la descomposición del granito, que son los suelos de nuestro vino, y otro tipo de suelos provenientes de rocas metamórficas, como el esquisto. Los suelos graníticos reciben el nombre de "sábrego", textura franco-arenosa, y con buen drenaje, muy abundantes en la zona de Leiro y en muchas zonas del río Miño.

Los viñedos están conducidos en espaldera, con muy buena ventilación en laderas bien orientadas, con podas en guyot. La añada 2022 estuvo marcada por un verano muy seco, permitiendo alcanzar concentraciones altas de azúcar durante la maduración del fruto, mantener buen equilibrio alcohol acidez y conseguir vinos redondos con mucho peso floral y de fruta madura. Una añada extraordinaria.

VARIEDAD DE UVA

Treixadura, Godello y Albariño.

ELABORACIÓN

Treixadura, Godello y Albariño variedades autóctonas del Ribeiro con prensado de uva entera sin despalillado, fermentación alcohólica con temperatura controlada (14º-16ºC) en Foudres y barricas de roble francés, crianza sobre sus lías, con batonage durante 9 meses. Filtrado y embotellado en julio del 2023.

NOTA DE CATA

VISTA: Color amarillo pajizo, limpio y brillante.

NARIZ: Notas de fruta madura, manzana, flor blanca, aromas tostados y especiados de la crianza en madera, y un sutil aroma de levadura, panadería que aparece tras la crianza en botella.

BOCA: Boca con entrada suave, equilibrado, acidez bien integrada, untuoso con volumen, sabroso y persistente.