

Gotas de Mar




SINCE 1874
HAMMEKEN
CELLARS

PS 30/6/2015

GOTAS DE MAR



Albariño

2014 / RÍAS BAIXAS / ESPAÑA

Denominación:	Rías Baixas
Variedad de uva:	100% Albariño
Edad del viñedo:	15-25 años
Viñedo:	Emparrado sobre suelos de granito en el Condado de Tea
Rendimiento:	50 hl/ha
Crianza:	6 meses sobre lias finas
Barrica:	No
Fecha de embotellado:	Junio 2015
Producción:	1500 cajas de 9 L



ELABORACIÓN

Las uvas se recogen manualmente a primera hora de la mañana para preservar su carácter aromático. Se realiza un prensado neumático suave y el mosto se enfría en reposo durante 16 horas, y, una vez se han eliminado las lias gruesas, se inocula con cepas de levaduras neutras. La fermentación se produce a temperatura controlada, manteniéndose entre 16º-18º durante 16-20 días. Se mantiene en contacto con sus propias lias durante 6 meses con remontados ocasionales. Se aclara y filtra antes de su embotellado al final de la primavera.

NOTAS DE CATA

Color limón pálido brillante. Intensos aromas de melocotón, flores blancas, minerales pétreos y un toque de la brisa fresca del mar. En el paladar ofrece una combinación de acidez adecuada con seductores indicios frutales y minerales. Posgusto limpio con un toque de ácido y una persistencia compleja y larga.

NOTAS DE CATA

2º Mejor Albariño Festa do Albariño, Cambados

Alcohol	Azúcar residual	Acidez total	Acidez volátil	pH
12,5%	1,8 GR./L	7,15 GR./L	0,3 GR./L	3,3