

**NOMBRE DEL VINO:**

VIÑA VELLA

TIPO DE VINO:

Blanco

AÑADA:

2012

DENOMINACIÓN:

D.O. Ribeira Sacra

VARIEDADES:

60% Godello, 20% Albariño, 20% Treixadura

VIÑEDOS:

Viñedo propio, repartido en pequeñas parcelas en bancales, sobre laderas con inclinaciones entre el 50% - 70%. El resto de la producción se compra a pequeños productores de la zona.

EDAD DE LAS CEPAS:

Media de 25 años.

SUELOS:

Suelos poco profundos, de estructura franco-arenosa, con abundancia de esquistos y pizarras disgregadas.

ORIENTACIÓN:

Sur, Suroeste.

RENDIMIENTO:

1,5 Kg/cepa (5.000 – 6.000 Kg/Ha.)

TÉCNICAS DE CULTIVO:

Sistema de conducción en espaldera, con poda en "doble cordón Royat". Mantenimiento del suelo mediante laboreo, prescindiendo de la utilización de herbicidas. Se realiza poda en verde y aclareo de racimos. Debido a lo escarpado del terreno es necesario realizar todas las labores de forma manual.

TRATAMIENTOS:

Sólo se utilizan tratamientos fungicidas para el control de mildiu y oidio, usando productos respetuosos con el medio ambiente (sulfato de cobre, azufre, ...). No se realiza ningún tratamiento antibotánico, ni ningún otro tipo de tratamiento que pueda interferir negativamente en la fermentación.

VENDIMIA:

Del 15 al 30 de Septiembre.

Se realiza de forma manual en cajas de 20 Kg, realizando una selección racimo a racimo.

VINIFICACIÓN:

Fermentación en depósitos de acero inoxidable, a una temperatura controlada de 15° C, tras la cual el vino madura durante 4 meses sobre lías nas.

MALOLÁCTICA:

No se realiza fermentación maloláctica.

SULFUROSO TOTAL:

146 mg/l.

FILTRACIÓN:

Se realiza una filtración mediante tierras diatomeas.

GRADO ALCOHÓLICO:

13,7% vol.

pH: 3,35

Acidez total 5,0 gr/l.

Azúcar residual: 1,4 gr/l



FICHA TÉCNICA