

## **ABADÍA DE SAN CAMPIO**

**Vendimia:** Septiembre de 2016

**Grado de azúcar en vendimia:** 215 gr/l promedio

**Alcohol:** 12,5% vol.

**Embotellado:** Diciembre de 2016

**Lanzamiento:** Enero de 2017

**Producción:** 320.000 botellas



### **2016**

Las uvas Albariño que componen el Abadía de San Campio 2016, fueron seleccionadas de los viñedos situados en Goián y vendimiadas entre el 23 y el 25 de septiembre. Estas uvas fueron recogidas después de las necesarias lluvias de principios de mes, las cuales, tras un verano extremadamente seco, propiciaron una excelente maduración, ofreciéndonos un Albariño de gran intensidad aromática y marcada fuerza varietal, destacando su gran amplitud gustativa.

### **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 6 horas de maceración en frío, la fermentación tradicional tuvo lugar a temperatura baja en depósitos de acero inoxidable tras añadir levaduras autóctonas extraídas de nuestros propios viñedos.

El vino se estabiliza en frío, se filtra y finalmente se embotella.

## **COMENTARIOS DE CATA**

En el plano aromático, esta añada 2016 se caracteriza por sus intensos aromas de fruta tropical, donde destaca la piña, junto a delicados y frescos aromas de frutas blancas maduras como la manzana Golden y pera, acompañados de sutiles notas de lima y un fondo anisado. Estos aromas se realzan gracias a la maceración en frío.

En la boca se presenta a la vez fresco y poderoso. Amable y aterciopelado, con una amplitud gustativa destacable, propia de una añada caracterizada por su buena maduración. La acidez contenida pero vibrante, junto a una apreciable untuosidad, nos ofrece un vino equilibrado, vivo y apetecible. Amplia retronasal de fruta blanca y tropical, con un final de boca potente 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 12°C.

## **MARIDAJE**

Maravillosa combinación con mariscos: ostras, almejas y cangrejo.

Disfrútelo también con la cocina asiática.