

TERRAS GAUDA ETIQUETA NEGRA

Vendimia: Septiembre 2015

Grado de azúcar en vendimia: 215 gr/l media

Alcohol: 12,5% vol.

Embotellado: Noviembre 2016

Lanzamiento: Principios de 2017

Producción: 6.750 botellas



2015

La primavera de 2015 resultó una de las más cálidas de los últimos 25 años. Las elevadas temperaturas y el tiempo seco se mantuvieron durante gran parte del verano, provocando un adelanto notable en el desarrollo de las vides que se reflejó en una vendimia temprana. La sequía se atenuó gracias a las lluvias de principios de septiembre, ayudando a las cepas, en el momento propicio, a finalizar correctamente una excelente maduración que nos proporcionó mostos con un buen nivel de azúcar y ajustada acidez málica que finalmente se transformaron en vinos carnosos y bien estructurados.

REGIÓN DE PRODUCCIÓN

Rías Baixas - Galicia.

VARIEDAD

70% Albariño, 18% Caiño y 12% Loureiro.

El Albariño contribuye a la mezcla con sus aromas frutales y volumen en boca. El Loureiro nos proporciona buena intensidad aromática floral y el Caiño le ofrece a la mezcla aromas de frutas exóticas, balsámicos y lo más importante, gran estructura y singularidad.

VITICULTURA

El Albariño y Caiño proceden de las parcelas con menor altitud, es decir, con mayor humedad y más calidas, lo que significa una vendimia más temprana y por lo tanto mayor concentración, menor acidez y más cuerpo en los vinos. Este Albariño es el que se vendimia más temprano, entre el 16 y el 21 de septiembre y el Caiño es la última variedad que se recoge, entre el 26 y el 29 de septiembre, siendo la más tardía, aunque por primera vez, se recogió antes del mes de octubre.

El Loureiro procede de nuestros viñedos de mayor altitud y menor humedad, más frescos, provocando una maduración más lenta lo que nos proporciona un vivo Loureiro de intensos aromas y suavidad en boca. Vendimiado el 24 y 25 de septiembre.

VINIFICACIÓN

Después de una maceración en frío de distinta duración según las variedades, seleccionamos los mostos de cada una para hacer la mezcla que fermentará en las barricas de roble francés. Terminada la fermentación alcohólica, el vino se somete a una crianza sobre lías durante 5 meses con battonages periódicos, produciéndose a la vez la fermentación maloláctica. El vino se va afinando gracias a un reposo en frío en el depósito y posteriormente en la botella.

COMENTARIOS DE CATA

El recorrido aromático de este vino es sorprendente. Arranca con una notable fuerza frutal, donde se marcan los aromas de frutas blancas como la manzana Golden y pera, apoyándose en recuerdos de lichis, clementina y melocotón y enlazados con delicadas notas de flor de manzanilla. En paralelo, surge con sutileza el aporte del roble francés, con recuerdos de crema pastelera, mantequilla fundida y pan recién horneado que le dan mayor complejidad.

El vino llena la boca con su gran estructura y carácter y al mismo tiempo nos aporta frescura gracias a su excelente acidez frutal. Se muestra amplio y envolvente, augurándole una gran longevidad. Presenta un gran final de boca pleno de sensaciones maduras, amieladas junto a toques ahumados de las finas maderas que lo guardaron.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Conviene oxigenar el vino antes de degustarlo.

Potencial de maduración/envejecimiento: Es un vino que puede evolucionar de forma positiva en botella durante al menos cinco años más.

Temperatura óptima de consumo: 12°C.

MARIDAJE

Por su gran cremosidad y profundidad, marida con una gran variedad de platos, desde pescados al horno hasta carnes blancas pasando por arroces, pasta e incluso foie.