

TERRAS GAUDA

Vendimia: Septiembre y octubre de 2016

Grado de azúcar en vendimia: 214 gr/l promedio

Alcohol: 12,5% vol.

Embotellado: Diciembre 2016

Lanzamiento: Principios de 2017

Producción: 915.000 botellas



2016

Aunque la mayor parte de la primavera de 2016 resultó lluviosa y fresca, hacia finales de junio, con el inicio del verano, se produjo un considerable incremento de las temperaturas que creció de forma progresiva y se mantuvo prácticamente durante toda la estación. Así, el mes de julio fue el más cálido y seco desde que hay registros climáticos. El stress hídrico que sufrieron las cepas, manifestado por una fuerte deshidratación de las uvas, se corrigió gracias a las ansiadas lluvias que se produjeron a principios de septiembre, antes de la vendimia, consiguiendo una excelente maduración que nos proporcionó mostos con buen nivel de azúcar y suave acidez, que se transformaron finalmente en vinos muy largos y complejos.

REGIÓN DE PRODUCCIÓN

Rías Baixas - Galicia.

VARIEDAD

70% Albariño, 20% Caiño y 10% 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 19 y el 23 de septiembre y el Caiño es la última variedad que se recoge, entre el 29 de septiembre y el 3 de octubre, siendo la más tardía.

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 del 26 al 28 de septiembre.

VINIFICACIÓN

Después de una maceración en frío de distinta duración según las variedades, la fermentación tuvo lugar a bajas temperatura en depósitos de acero inoxidable. Tras añadir levaduras naturales extraídas de nuestros propios viñedos, el vino se estabiliza en frío, se filtra y finalmente se embotella.

COMENTARIOS DE CATA

La combinación de variedades resulta sorprendente. Es un vino de gran complejidad en el que destacan agradables aromas cítricos de mandarina y pomelo, melocotón maduro y piña, conjugados con agradables recuerdos de flor de azahar, menta y suaves notas minerales, terrosas.

Impresiona en la boca por su poderosa estructura. Su fresca juventud se acompaña de gran carácter, mostrando untuosidad, equilibrio y una agradable sensación aterciopelada. Es cremoso, acariciándonos la boca, con toques de fresca mineralidad que junto a su suave acidez, nos revela un largo y placentero final. Es un fiel reflejo de la excelente maduración de la añada 2016.

Este vino nos proporciona dos características aparentemente contradictorias: es un vino complejo pero fácil de beber.

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 o con carnes blancas y arroces.