

AÑADA 2017

El Caiño tinto es una de las 3 variedades tintas autóctonas del Val do Salnés, variedad de brotación y maduración tardía, produce vinos frutales de graduación media y acidez elevada. Tiene un bonito color cereza brillante.

Realizamos una viticultura respetuosa con el medio ambiente. Desde 1.994 todas nuestras parcelas están en No-Laboreo con cubierta natural permanente sin herbicidas, aumentando la biodiversidad de la flora. En la campaña 2006 obtuvimos la certificación para nuestra cosecha de Producción Integrada, sistema de cultivo cuyo objetivo es producir una cosecha de calidad, eliminar los insecticidas y acaricidas disminuyendo la utilización de fitosanitarios, salvaguardar el patrimonio vitícola y proteger el medio ambiente.

La climatología del año 2017: primavera muy cálida sin grandes oscilaciones de temperatura. A nivel de precipitaciones fue seca con un 15% menos respecto al valor esperado. Bajo estas condiciones la floración y el cuajado fueron muy buenos. El verano comenzó con un mes de junio muy cálido y estable, julio se caracterizó por cambios bruscos de temperatura. El verano termina con un mes de agosto de situaciones meteorológicas muy variables. A nivel de precipitaciones se puede caracterizar este verano como seco, el mes de junio resultó normal, en el mes de julio las precipitaciones fueron muy inferiores a lo esperado en esta época, agosto fue un mes muy inestable. Las temperaturas en septiembre fueron más suaves pero muy seco a nivel de precipitaciones.

Estas condiciones provocaron una correcta acumulación de azúcar en las bayas y acideces altas. El estado sanitario fue muy bueno desarrollándose la vendimia en la segunda quincena de septiembre. La vendimia se realizó el 18 y 19 de septiembre.

La vendimia es manual y en la parcela se realiza una selección de uva. Las uvas se pisan sin despallillar en un tino de roble abierto, donde transcurre la fermentación. Una vez finalizada, se realiza durante 4 semanas un pigeage diario. Con esta larga fermentación-maceración se busca una infusión de las uvas en el vino para extraer color y aromas.

El vino se somete a crianza de 8 meses en barrica de roble francés de tercer año, donde realiza la fermentación maloláctica.

El vino se embotelló sin filtración ni clarificación en octubre de 2018. Esta cosecha ha sido escogida para ser embotellada en 1.075 botellas de ZARATE Caiño tinto 2017.

FICHA TÉCNICA

Producto: Caiño Tinto

Productor: ZARATE

DO: Rías Baixas

Año: 2017

Tipo de suelo: Xabre granítico

Edad del viñedo: 60 años

Variedades: Caiño Tinto 100%

Densidad por HA: 1.500 cepas

Conducción del viñedo: Emparrado

Altura sobre el mar: 50 m

Vendimia: 18 y 19 de septiembre

Forma de vendimia: Manual

Maloláctica: En barrica

Fermentación: Tino abierto

Embotellado: Octubre 2018

Crianza: 8 meses en roble francés

Grado Alc.: 11 % vol.

Acidez Total: 7,5 g/l

Acidez Volátil: 0,89 g/l

pH: 3,31

SO2 libre: 18 mg/l

Azúcar residual: < 0,2 g/l

Producción: 1.075 botellas



ZARATE

CAIÑO TINTO

2017

