



La Liebre y La Tortuga 2019

La Liebre y La Tortuga está elaborado con uvas de los mejores viñedos del Condado. Las uvas son vendimiadas por la mañana para retener el máximo de aromas y frescura. El mosto escurrido se fermenta en frío utilizando levaduras que resaltan los aromas primarios varietales. Una vez completada, el vino se estabiliza en frío y se filtra para preservar los aromas y frescura. El vino se embotella en una bodega en As Neves, Pontevedra.

REGIÓN:

Rías Baixas, situación y clima: En un precioso valle verde, Rías Baixas ha sido calificado como el Jardín del Edén. El frío y húmedo clima está influenciado por la proximidad al Océano Atlántico, sin embargo, existen varios microclimas en las cinco subzonas en las que se divide la Denominación de Origen.

La subzona del Condado de Tea: Toma su nombre del río Tea, un afluente del principal río de Galicia, el Miño. Localizada en una zona montañosa a lo largo del Miño, es la segunda mayor subzona de la DO. La más interior, cálida y seca, con una temperatura media de 15°C pero que puede alcanzar los 40°C en verano. El suelo se compone de granito y pizarra.

COSECHA 2019:

La climatología del año 2019: la primavera fue cálida, pero con oscilaciones fuertes de temperaturas, diurnas elevadas y nocturnas bajas, para esta época del año. El gran contraste de temperaturas fue responsable de la normalidad en la temperatura media: pasando de entradas de aire africano y 36°C a periodos de temperaturas muy frías. En cuanto a precipitaciones podemos calificar esta primavera como normal, marzo fue seco, pero abril muy húmedo, y mayo resultado muy seco. El ciclo comienza con 15 días de adelanto, la brotación fue rápida, pero con una fertilidad inferior a los valores normales, pero las bajas temperaturas ralentizaron el ciclo.

El verano del 2019 fue ligeramente frío, junio fue el mes más frío de los últimos 20 años, julio fue un mes cálido, terminando el verano con un mes de agosto desapacible con borrascas. A nivel de precipitaciones el verano fue normal, pero con mucha variabilidad, el mes de junio fue húmedo, el mes de julio ligeramente seco. En la segunda quincena de agosto entran frentes de borrascas muy activas. Septiembre fue un mes cálido, con temperaturas muy elevadas la primera quincena del mes, y poco lluvioso.

La fecundación, a principios de junio, se desarrolla en condiciones adversas, lo que nos lleva a racimos pequeños y poco compactos. El envero se adelanta unos 10 días, mediados de julio, el tiempo seco de septiembre permitió una perfecta acumulación de azúcar en las bayas pero con acideces muy altas. Debido a las pérdidas en el cuajado el rendimiento fue bajo, un 30% inferior al 2018. La vendimia se realizó a principios de septiembre, entre el 10 y 20, la ausencia de precipitaciones y la suavidad de las temperaturas permitió una vendimia espaciada. El estado sanitario fue muy bueno

VARIEDADES: Albariño 100%. Uva blanca con un aroma muy delicado y alta acidez natural y frescura. Las uvas fueron vendimiadas manualmente en perfecto estado sanitario, con muy buen equilibrio entre la acidez, el azúcar y los aromas.

Alcohol:	12,5.%
pH:	3.41
T. Acidez	5,93
R Azucar	3,2 g/L.

Apariencia: Amarillo pajizo con reflejos verdosos. Brillante, luminoso y claro.

Boca: Es un vino refrescante, como morder una manzana jugosa madura. Tiene una hermosa acidez que despierta el paladar. Es un vino afrutado de gran intensidad aromática.

Nariz: En nariz, tiene reminiscencias de cítricos con notas de hinojo y maracuyá. En el paladar es afrutado pero fresco, con un intenso carácter vegetal y notas exóticas.

DATOS TÉCNICOS:

Variedades: Albariño

Exposición: Sur/Sudeste (Condado do Tea).

Geología: Mica - silicatos.

Edad del viñedo: 10 a 15 años.

Vendimia: Manual.

Vinificación y crianza: En depósitos de acero inoxidable.

Consumo: Vino joven de aperitivo con buena evolución en los 3 años siguientes al del embotellado

Conservación a 10 °C y consumo a 12 °C.