

AÑADA 2015

El Pago Tras Da Viña es una parcela de cepas de la variedad Albariño de 0,6 ha de superficie con orientación sur. Esta parcela fue replantada en el año 1965 injertando yemas de la finca el Palomar en portainjertos 196-17-C. El Pago Tras Da Viña tiene un rendimiento elevado por su suelo profundo y rico en material orgánica.

La climatología del año 2015: a nivel de temperatura podemos calificarlo como un año cálido. La primavera fue cálida con unas temperaturas ligeramente por encima de lo normal destacando asimismo la ausencia de temperaturas bajas. Esto provocó un adelanto de la brotación con respecto a campañas anteriores de unas 2 semanas. Junio y julio también fueron meses cálidos pero agosto y septiembre fueron fríos. En cuanto a precipitaciones fue un año seco con una disminución del 25% por debajo del valor climático esperado, junio y julio fueron muy secos llegando a provocar un fuerte stress hídrico en la planta. El cambio llegó en agosto y septiembre que resultaron muy húmedos.

En estas condiciones de stress hídrico estival y posteriores lluvias durante el periodo de maduración provocaron una dificultad en la acumulación de azúcar en las bayas y acidez más altas. El estado sanitario fue bueno, desarrollándose la vendimia en la segunda quincena de septiembre. La vendimia se realizó el 26 de septiembre en un buen estado sanitario.

La vendimia es manual y en la parcela se realiza una selección de uva. El mosto fermenta espontáneamente en un tanque de acero y se trasiega después de la fermentación, separándolo de sus lías gruesas y permaneciendo sobre lías finas durante 24 meses sin batónnage. Es un vino con una acidez total de 8 g/l, no ha realizado fermentación maloláctica. Tiene 2,5 g de ácido málico que va a permitir al vino madurar en botella, llegando a expresar todo su potencial en 5 años. El terreno se expresa perfectamente en su nariz de granito, y la complejidad de las lías finas, confieren a este vino un carácter totalmente único en Rías Baixas. Esta cosecha ha sido escogida para ser embotellada en 5.300 botellas y 75 Magnum de ZARATE TRAS DA VIÑA 2015.

FICHA TÉCNICA

Producto: Tras da Viña

Productor: ZARATE

DO: Rías Baixas

Año: 2015

Tipo de suelo: Jabre granítico

Edad del viñedo: 50 años

Variedades: Albariño 100%

Densidad por HA: 1.500 cepas

Conducción del viñedo: Emparrado

Altura sobre el mar: 50 m

Vendimia: 26 de septiembre

Forma de vendimia: Manual

Maloláctica: Parcial

Fermentación: Inoxidable

Embotellado: Octubre 2017

Crianza: 24 meses sobre lías

Grado Alc.: 12,70 % vol.

Ácido láctico: < 0,5 g/l

Ácido málico: 2,5 g/l

Acidez Total: 8 g/l

Acidez Volátil: 0,4 g/l

pH: 3,12

Azúcar residual: 3 g/l

Producción: 3.600 bot y 175 Magnum



ZARATE

Tras da Viña

ALBARIÑO 2015

