



Eulogio Pomares
GRANDES VINOS DESIGUALES

♦♦♦♦♦

MACERACIÓN CON PIELES
2013
(300 BOTELLAS)



♦♦♦♦♦

Este vino es un albariño monovarietal de la cosecha 2013. La climatología de la campaña del 2013 resultó determinante para el retraso en la maduración siendo la vendimia más tardía de las últimas campañas. El ciclo comenzó con la primavera más fría de los últimos 25 años, a nivel de precipitaciones empezamos con un mes de marzo muy húmedo debido a la entrada consecutiva de frentes del Atlántico para volver a valores normales en los meses de abril y mayo.

COSECHA 2013

El verano fue en conjunto cálido. Junio frío, mientras que julio y agosto fueron cálidos. Seco en cuanto a precipitaciones, siendo en general escasas en los tres meses tanto en cantidad como en días de lluvia.

El otoño fue cálido y con precipitaciones normales aunque desigualmente distribuidas. El mes de octubre resultó más cálido de lo normal. En cuanto a precipitaciones, el otoño comenzó con un periodo muy seco en el mes de septiembre, pero en los días 27 y 28 se registraron lluvias muy cuantiosas. El mes de octubre resultó muy húmedo acompañado de una gran cantidad de días de lluvia. Esta sequía durante el periodo de maduración provocó una lenta acumulación de azúcares en la planta y un retraso en la maduración. Las lluvias de finales de septiembre e inicios de octubre dificultaron la vendimia.

VENDIMIA Y ELABORACIÓN

La vendimia es manual y en la parcela se realiza una selección de uva. Las uvas se despalillan y se someten a un pisado para extraer el mosto en una cuba abierta, la fermentación alcohólica comienza espontáneamente, una vez finalizada, el vino continúa en contacto con las partes sólidas durante 2 semanas. Después del prensado el vino se somete a una crianza de 9 meses en una bodega de roble francés usado. No se realizan trasiegos ni fermentación maloláctica.

El vino se embotelló en octubre del 2014 y permaneció en crianza en botella durante 6 meses.