

AÑADA 2017

El ZARATE Fontecón Rosé 2017 es un vino original, equilibrado y elegante, su mineralidad y acidez natural son los elementos clave para este equilibrio. Este vino ha sido elaborado con las variedades tintas del "VAL DO SALNÉS" Caiño Tinto y Espadeiro y con Albariño.

Fontecón es un viñedo de la propiedad de ZARATE replantado en espaldera en Padrenda, Meaño. El suelo es granítico pero tiene un ligero % de arcilla roja, a nivel local se denomina Castel.

A nivel climatológico la primavera del 2017 fue muy cálida sin grandes variaciones de temperatura, a nivel de precipitaciones fue seca con un 15% menos del valor esperado. Bajo estas condiciones, la floración y el cuajado fueron muy buenos. El verano del 2017 comenzó con un junio muy cálido y estable, julio se caracterizó por cambios bruscos de t° . El verano termina con un mes de agosto de una gran variabilidad meteorológica. Se puede caracterizar este verano como seco: junio resultó normal, en julio las precipitaciones fueron muy inferiores a lo esperado en esta época y agosto fue muy inestable. Las temperaturas en septiembre fueron más suaves pero fue un mes muy seco.

El año fue seco y cálido, lo que adelantó la vendimia 2 semanas respecto a otros años. Estas condiciones provocaron una correcta acumulación de azúcar en las bayas y acideces medias con un buen equilibrio. El estado sanitario fue muy bueno desarrollándose la vendimia en la primera quincena de septiembre. La vendimia se realizó entre el 15 y 16 de septiembre, la ausencia de precipitaciones y la suavidad de las temperaturas permitió una vendimia espaciada.

La vendimia es manual y en la parcela se realiza una selección de uva. Las uvas de Caiño Tinto y Albariño se despalillan y se maceran en frío durante 3 horas, el mosto obtenido por sangrado fermenta en un depósito de acero y permanece sobre lías finas durante 3 meses.

Por otra parte, los racimos enteros de Espadeiro se presan y el mosto obtenido fermenta en una bodega de roble francés y permanece también 3 meses sobre lías. Finalmente se ensamblan los dos vinos.

Vino muy fresco y elegante en el que se resaltan los aromas primarios de las 3 variedades. En la boca muestra una acidez vibrante y en nariz las notas afrutadas y un fondo mineral. Esta cosecha ha sido escogida para ser embotellada en 1.550 botellas de ZARATE Fontecón Rosé 2017.

FICHA TÉCNICA

Producto: Zárate Fontecón

Productor: ZARATE

DO:

Año: 2017

Tipo de suelo: Castel granítico

Edad del viñedo: 15 años

Variedades: Caiño Tinto, Espadeiro y Albariño

Densidad por HA: 2.400 cepas

Conducción del viñedo: Espaldera

Altura sobre el mar: 50 m

Vendimia: 15 a 16 de septiembre

Forma de vendimia: Manual

Maloláctica: Parcial

Fermentación: Inoxidable y barrica de roble francés

Embotellado: Marzo 2017

Crianza: 3 meses sobre lías finas

Grado Alc.: 11,30 % vol.

Acidez Total: 7,32 g/l

Acidez Volátil: 0,7 g/l

pH: 3,27

SO2 libre: 29 mg/l

Azúcar residual: 1,90 g/l

Producción: 1.550 botellas

Parcela: Fontecón



ZARATE

Fontecón

ROSÉ 2017

