

Branco de Sta. Cruz (2016)

Desde hace años, las laderas del río Bibei a su paso por Santa Cruz, nos cautivaron y fuimos recuperando algunos de sus viñedos más importantes. Este es un vino de pueblo auténtico, en su concepto y en su expresión. Branco proviene de nuestros viñedos dispersos por todo el concejo.

ZONA

Ladeiras do Bibei (Valdeorras)

PUEBLO

Santa Cruz

PARAJES

Distintas parcelas del pueblo de Santa Cruz (As Caborcas, A Coroa, ...)

VARIEDAD

Godello, treixadura, doña branca, palomino

VITICULTURA

Viñedos trabajados en agricultura ecológica. Poda en vaso. Vendimia manual en cajas.

ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO

Levaduras indígenas. Elaboración y envejecimiento en barricas y foudres de distintas capacidades durante 10 meses.

SUELOS

Situados a una altitud de entre 400 y 600 metros sobre las laderas del río Bibei. Suelos someros, ácidos y de texturas gruesas, abancalados debido a las fuertes pendientes orientadas al sur, oeste y noroeste. Desarrollados a partir de granitos (granodioritas, roca magmática). Baja fertilidad.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Aunque los primeros meses del año fueron muy húmedos, 2016 se caracteriza por el estrés hídrico que sufrió la cepa en los meses estivales, extremadamente secos, y más calurosos de lo habitual. La maduración se retrasó y hubo cierto bloqueo, proporcionando vinos con un grado alcohólico inferior a la de la cosecha 2015, pero a su vez más equilibrados.

