

SIN PALABRAS castrobrey 2024 ALBARIÑO

VOLVER A TIENDA

COLECCIÓN SIN PALABRAS

▼ COLECCIONES



BLANCO MONOVARIETAL

Albariño 100% (cepas 50 años)

Viñedo: 20 parcelas (superficie 11 has) (Lugar de Camanzo, Beubas y Añobre / Concello de Vila de Cruces) dentro de un diámetro de 2,6 km de la bodega.

Tipo de Conducción: Emparrado (densidad de plantación 1.100 plantas/ha).

Orientación: Sur - Este.

Tipo de Suelo: Arcilla, Hierro, Cuarzo y Exquisto.

Altitud: Desde 80 m hasta 272 m.s.n.m.

“Es un albariño diferente, complejo y mineral, con una acidez muy equilibrada, que transmite la particularidad del suelo y el viñedo.”

Añada 2024.

- **Primavera inestable:** Abril con temperaturas mínimas altas y altas precipitaciones.
- **Mayo variable:** Primera quincena con fuertes lluvias y bajas temperaturas, y última quincena con tiempo seco y altas temperaturas.
- **Verano oscilante:** Periodos cálidos y tormentosos, con temperaturas bajas, seguido de un julio muy cálido y seco.
- **Agosto variable:** Temperaturas muy cálidas al principio, seguidas de fuertes lluvias y bajadas de temperatura.
- **Septiembre cálido:** Al principio del mes, altas temperaturas y tiempo cálido durante la vendimia. El resultado fue una buena sanidad de la uva, una buena graduación y una interesante acidez.

Vendimia: Manual (en cajas de 16kg) que comenzó el 9 de septiembre de 2024.

Vinificación: Despalillado, criomaceración, prensado suave (bajo rendimiento de mosto) Fermentación controlada en acero inoxidable, con levaduras indígenas. Crianza en cubas de acero inoxidable durante 2 meses con sus lías finas, hasta su embotellado el 19 de febrero de 2025.

Ánalisis: Grad. alcoh. 13,5%vol · Acidez 7,11 gr/l

Acidez Vol. 0,29 gr/l · Ph 3,36 · Az r. 1,7 gr/l

Número de botellas: 53.333 botellas.

PDF

INFORME NUTRICIONAL

PVP unid.	- 02 +	Total
15,50 €		36,00 €



SiN PalaBRAS_

Adegas Castro Brey 2025 ©

Aviso legal y cláusulas de comercio electrónico | Política de privacidad | Políticas de cookies | Términos y condiciones de venta | Cambiar cookies

Telf. +34 986 583 643

