

REGUEIRÓN 2022

Regueirón es el nombre de la parcela de donde proviene la uva para este vino. Se encuentra en Éntoma, Valdeorras y es un gran viñedo, de calidad excepcional.



- **Tipo de vino:** Blanco
- **Zona de producción:** Valdeorras
- **Cosecha:** 2022
- **Variedades de uva empleada:** 1 Godello, muy pequeños porcentajes de treixadura y albariño).
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Fecha de embotellado:** 23 de agosto 2023
- **Producción y formatos:** 2.488 bot. 75cl. y 60 bot. 1,5l.
- **Crianza:** 9 meses en barricas de 500 litros y 2 meses en foudre de roble francés

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Acidez volátil:** 0,36
- **Acidez total:** 6,8
- **SO₂ Libre/Total:** 23/80
- **pH:** 3,1
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Regueirón es el nombre de la parcela de 0,42 ha, de donde proviene la uva para este vino. Está situado en la zona más oriental de Valdeorras, en los bancales de nuestros viñedos en el pueblo de Entoma – Val do Galir. Orientación sur y sureste, con un desnivel del 40% que favorece la buena exposición solar y aireación, y suelos franco-arcillosos y pizarrosos.

Maduración más temprana, pero de marcado carácter atlántico por su buena acidez.

Los suelos son profundos, pero con buena retención de nutrientes y minerales. Parte de los minerales que se suministran a las raíces vienen favorecidos por la descomposición por erosión de las pizarras superficiales.

Se realiza una viticultura sostenible.

Características de elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 kgs., maceración en cámara frigorífica durante 24 horas, mesa de selección antes del prensado neumático previo a la obtención del mosto y fermentación en barricas (500 litros) nuevas y foudre de roble francés, 11 meses de crianza entre barricas y foudre.

Fermentación con levadura autóctona.

Datos de la cosecha

La vendimia 2022 arrancó la primera semana de septiembre, marcada por una primavera y verano seco y cálido, con temperaturas un poco elevadas durante el día y frescas durante la noche, brotaciones más tempranas que en la 2021. Maduración alcohólica moderada, con buenos Ph y excelente sanidad de la fruta, creemos que es el año de la pureza. Rendimientos bajos a consecuencia de la sequía.

Notas de cata

Color amarillo pajizo con ribete verdoso limpio y brillante.

En nariz es intenso, delicado, complejo con recuerdos de monte bajo, floral y mineral.

Boca fresca, con nervio y persistente.