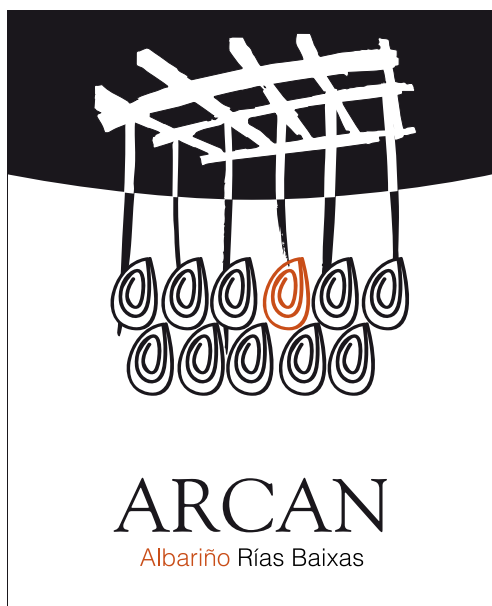


ARCAN 2014



Albariño típico del Valle del Salnés, en Rías Baixas, para disfrutar ya y durante los próximos 5 años.

Viticultura y enología: Suso y José María Rodríguez
Responsable comercial: José María Rodríguez (+34 627 471 397)
Consultores técnicos: Laura Montero y Dominique Roujou de Boubée

Región: D.O. Rías Baixas (sub-zona Salnés)
Suelos: granito descompuesto, arcilla y arcilla sobre esquisto descompuesto

Clima: Atlántico
Variedad de uva: 100% Albariño
Edad de las cepas: de 13 a 50 años
Viticultura: Integrada
Estilo de poda: parra
Producción por ha: 8000 kg/ha (67 hL/ha)
Vendimia: manual en cajas de 20 kg, entre el 15 de Septiembre y el 5 de Octubre

VINIFICACIÓN

Despalillado, estrujado y prensado en una prensa neumática. El mosto se desfanga y fermenta a 18°C durante unos 8 días. Sigue una crianza sobre lías en depósito de acero durante 10 meses.

GAV grado alcohólico volumétrico (%vol.)	12,6
AT acidez total (g/L) en ácido tartárico	8,8
AV acidez volátil (g/L) en ácido acético	0,3
pH	3,23
Azúcares reductores (g/L)	2,9
SO2 libre - dióxido de azufre libre (mg/L)	30
SO2 total - dióxido de azufre total (mg/L)	78

*análisis realizada el 01/09/2015

Producción de 11500 botellas (embotellado en 09/2015)

SERVICIO

Recomendamos decantar el vino antes de servirlo a unos 10-12°C

NOTA DE CATA (24/11/2015)

Arcan 2014 tiene un aroma varietal pronunciado de limón, pera, melón, hierbas silvestres y notas a alga y iodo. El vino es redondo, con una fantástica acidez y una sensación salina que hace salivar. Todavía joven, Arcan mejorará durante los 5 próximos años.



Adegas Pombal
a Lanzada

Lugar de Pombal_Noalla, nº1
36990 Sanxenxo (Pontevedra)
adegapombal@gmail.com