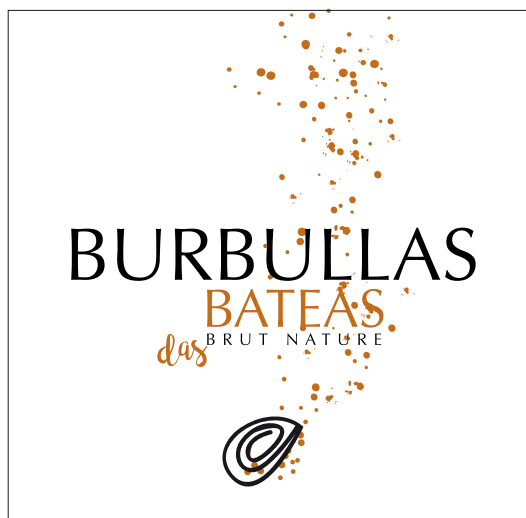


# BURBULLAS

das **BATEAS** 2013

*Versión efervescente de nuestro As Bateas, método tradicional, expresión fresca e yodada de la Albariño de 2 parcelas seleccionadas de Noalla (Sanxenxo, Valle del Salnés, Galicia) después de más de 30 meses de crianza en rima.*



**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:** Noalla, Sanxenxo, Valle del Salnés  
**Suelos:** Arcilla mezclada con granito descompuesto y arcilla sobre esquisto descompuesto

**Clima:** Atlántico  
**Varietal de uva:** 100% Albariño  
**Edad de las cepas:** de 10 a 100 años  
**Viticultura:** Integrada  
**Estilo de poda:** parra  
**Producción por ha:** 9000 kg/ha (84 hL/ha)  
**Vendimia:** manual en cajas de 20 kg, el 11 de Octubre

## VINIFICACIÓN

Despalillado, estrujado y prensado en una prensa neumática. El mosto se desfanga y fermenta en pequeño depósito de acero inoxidable y en una bodega vieja de 225 L de roble francés a 18°C durante unos 8 días. Sigue una crianza sobre lías en depósito de acero (69%) y en bodega (31%) durante 6 meses antes del tiraje para su 2ª fermentación en botella. El vino tiene una crianza de más de 30 meses en botella, en rima. Sin licor de expedición. Fecha de degüello en la contra etiqueta (8/12/2016).

GAV grado alcohólico volumétrico (% vol.):	12,4
Acidez total (g/L) en ácido tartárico:	7,5
pH:	3,1
Azúcares residuales (g/L):	1,5
SO2 libre* (mg/L):	15
SO2 total* (mg/L):	43

\*análisis realizada el 12/2016

Producción de 1000 botellas, solo 300 botellas degolladas el 8/12/2016

## SERVICIO

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

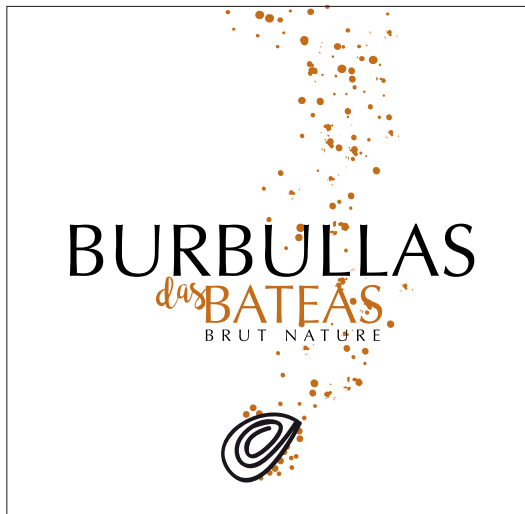


**Adegas Pombal**  
a Lanzada

Lugar de Pombal\_Noalla, nº1  
36990 Sanxenxo (Pontevedra)  
adegapombal@gmail.com

# BURBULLAS

das BATEAS 2013



*Sparkling version of our As Bateas, traditional method, fresh and iodine expression of selected Albariño from 2 plots in Noalla (Sanxenxo, Salnés Valley, Galicia) after more than 30 months of ageing in bottle in horizontal position.*

**Viticulture and oenology:** Suso and José María Rodríguez  
**Commercial director:** José María Rodríguez (+34 627 471 397)  
**Technical consultants:** Laura Montero and Dominique Roujou de Boubée  
**Region:** Noalla (Sanxenxo, Salnés Valley in the Rías Baixas of Galicia)  
**Soils:** clay mixed with atomized granite and clay above atomized schist  
**Climate:** Atlantic  
**Grape variety:** 100% Albariño  
**Age of vines:** 10 to 100 years old  
**Viticulture:** integrated  
**Vine training system:** Pergola  
**Production/ha:** 9000 kg/ha  
**Harvest:** Grapes were hand picked into small 20 kg cases in early hours of 11th of October, from 2 plots selected for the perfect balance for sparkling elaboration

## VINIFICATION

Grapes are whole de-stemmed and pressed in a pneumatic press. After clarification, fermentation took a place in small stainless steel vat and in an old 225 L french oak barrel at 18°C for 8 days. Then the wine is aged on the lees in stainless steel tank (69%) and in barrel (31%) for 6 months before the "tirage", the bottling for the 2nd fermentation. The wine had an ageing in bottle of more than 30 months. No "liqueur d'expédition" added. Disgorging date stated on the back label (8/12/2016).

Alcohol by volume (%):	12,4
Total acidity (g/L) in tartaric acid:	7,5
pH:	3,1
Residual sugar (g/L):	1,5
Free sulphur dioxide* (mg/L):	15
Total sulphur dioxide* (mg/L):	43

\*análisis realizada el 12/2016

Production of 1000 bottles, just 300 bottles disgorged on December of 2016.

## SERVING

We recommend serving at 10°C



**Adegas Pombal**  
a Lanzada

Lugar de Pombal\_Noalla, nº1  
36990 Sanxenxo (Pontevedra)  
adegapombal@gmail.com