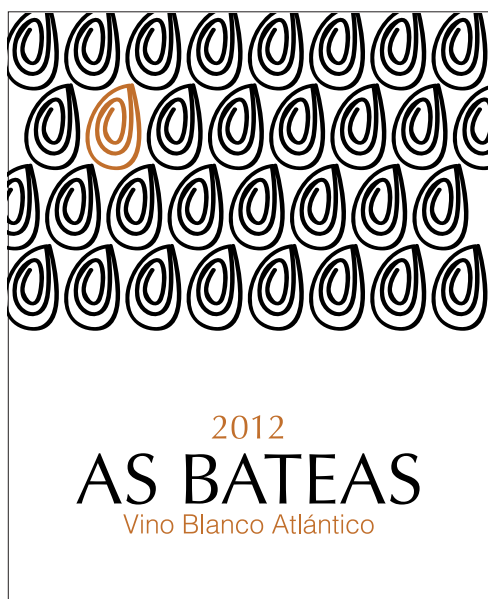


AS BATEAS 2012



As Bateas concentra todo el potencial de unos viñedos de uva blanca de la zona del Salnés (Pontevedra) para envejecer con gracia durante los próximos 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: Salnés en las Rías Baixas gallegas
Suelos: granito descompuesto, arcilla y arcilla sobre esquisto descompuesto

Clima: Atlántico
Edad de las cepas: de 12 a 50 años
Viticultura: Integrada
Estilo de poda: parra
Producción por ha: 5000 kg/ha (42 hL/ha)
Vendimia: Manual en cajas de 20 kg
Fecha de vendimia: 5 de Octubre

VINIFICACIÓN

Despalillado y estrujado 100%, maceración pelicular de entre 10 y 14h, prensado con 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 13 meses.

GAV grado alcohólico volumétrico (%vol.)	12,4
AT acidez total (g/L) en ácido tartárico	7,6
AV acidez volátil (g/L) en ácido acético	0,37
pH	3,21
Azúcares reductores (g/L)	1,8
SO2 libre - dióxido de azufre libre (mg/L)	21
SO2 total - dióxido de azufre total (mg/L)	77

*Análisis realizados el 11/09/2014

Producción de 5.053 botellas

SERVICIO

Aconsejamos decantar As Bateas 2012 antes y servirle a unos 10°C.

NOTA DE CATA (15/12/2013)

Más discreto que su hermano pequeño, As Bateas es más introvertido y no se entrega a la primera. En la copa se entremezclan aromas a rosa, a hinojo, a menta silvestre y a flor de retama. El vino tiene una boca muy viva, fresca, sávida y persistente.



Adegas Pombal
a Lanzada

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