

LALAMA 2017 TINTO DE GUARDA BODEGA DOMINIO DO BIBEI RIBEIRA SACRA

ENOLOGÍA VITICULTURA Y PASIÓN
Paula Xoán Emilio Javier y Alin

VIÑEDOS. Edades comprendidas entre los 22 y 100 años con diferentes tipos de suelo. Pizarra, arcilla y granito. Altitud entre 300 y 700 metros. Densidad de plantación muy variable. Sistema de conducción en vaso y espaldera. Producción entre 1 y 1,5 kilos por cepa.

VARIETALES. 90% Mencía, 10% restante Brancellao, Mouratón, Sousón y Gamacha Tintorera.

AÑADA 2017. Extrema y sorprendente. Está añada está marcada por las catastróficas heladas y las tormentas. La helada tardía de la madrugada del 27 de abril, con -6°C durante nueve horas seguidas, sacudió alguna de nuestras viñas pese a los esfuerzos. El invierno fue extremadamente cálido adelantando así la brotación. En el mes de febrero se alcanzaron temperaturas de 22°C algo totalmente inusual, estos termómetros cálidos son los que definen la añada y los responsables en gran medida de la temprana maduración. La floración y el cuajado fueron especialmente exitosos paliando de alguna manera las catástrofes anteriores. Nunca antes se había empezado a vendimiar en el mes de agosto en el valle del Bibei, fue una vendimia muy rápida solo un mes cuando lo habitual son dos meses para las cosechas de tiempo sereno y maduraciones pausadas típico en nuestra altitud. La vendimia fue difícil y costosa hubo que pasar varias veces por la misma parcela para vendimiar cada racimo en su estado óptimo de maduración, el esfuerzo mereció la pena. En los vinos la sensación es de sorpresa el paso del tiempo nos muestra vinos de carácter mediterráneo, pero de una finura, elegancia y equilibrio que nunca habríamos esperado para una añada tan temprana.

VINIFICACIÓN. Vendimia manual en cajas de 10 Kg. Inicio el 21 de agosto con la Mencía y se finaliza el 13 de septiembre con la variedad de uva Sousón y Brancellao. Uva refrigerada durante 24 horas a 2°C. Selección manual racimo a racimo en viñedo y en bodega. Despallado. Selección grano a grano. Maceración prefermentativa de 2 días. Fermentación con levaduras indígenas en tanques troncocónicos de madera de 25, 35 y 45 Hl. Bazuqueos diarios. Descube manual. Fermentación maloláctica espontánea en barricas de 300 L.

CRIANZA. 12 meses en barricas francesas de varios usos. 10 meses en troncocónicos de roble francés de 45 Hl. Estabilizado con el frío del invierno. Crianza en botella un mínimo de 12 meses. Se podrán encontrar residuos sólidos.

CONSUMO. Se aconseja dejar airear un par de horas antes de su consumo. Disfrutar entre 16° C y 18° C.

NACHO PAULA XOÁN ALIN JAVIER Y MARÍA PRIETO

+34 667 10 55 71
info@dominiodobibi.com

