REFUGALLO TINTO 2019

VIÑEDOS. Las aproximadamente 30 hectáreas de Dominio do Bibei abarcan suelos de una gran diversidad geológica: desde composiciones pizarrosas a otras donde predomina la arcilla, todas ellas combinadas con roca y arena de origen granítico. La altitud es muy variable y oscila entre los 300 y los 700 metros. Las cepas tienen entre 15 y 30 años, entre las que reina indiscutiblemente la Mencía, siempre ensalzada por el resto de castes tintas autóctonas.

VARIETALES. Es un plurivarietal, coupage de las variedades tintas autóctonas de Ribeira Sacra vendimiadas en su óptimo estado de maduración en la subzona de Quiroga Bibei. 90% Mencia y el 10% restante es una mezcla de Sousón, Brancellao, Mouratón, Alicante bouschet y Grao Negro

AÑADA 2019 La añada 2019 empezó lluviosa en el valle del Bibei, después llegaron 6 meses muy inestables y fluctuantes. El verano vino marcado por unas elevadas temperaturas, en el mes de agosto llegaron algunas lluvias y la oscilación térmica entre el día y la noche fue muy acusada. En el mes de septiembre, parecía que el verano no quisiera dar paso al otoño y la vendimia se benefició de ello con una uva sana y pletórica de equilibrada madurez.

VINIFICACIÓN La vendimia se realiza manualmente y las uvas se trasladan a la bodega en pequeñas cajas de 10 kilos para evitar el aplastamiento de las bayas. Allí son despalilladas y seleccionadas antes del despalillado y después grano a grano, finalmente son maceradas en frío durante 3 días a 8ºC.

CRIANZA La fermentación tuvo lugar en tinos de roble francés confiando plenamente en las levaduras indígenas originarias de cada parcela y con frecuentes bazuqueos diarios. La maceración con las pieles se alargó durante tres semanas. La fermentación maloláctica se llevó a cabo en barricas de roble francés de 300 y 500 litros. El vino maduró en barricas de roblé francés durante 17 meses, en el caso de la añada 2019.

Este vino se elabora con los lotes que no cumplen el nivel exigido para formar parte de Lalama.

FICHA DE CATA REFUGALLO TINTO 2019

Refugallo es un vino aromático, fresco y floral. Presenta un bonito color con una capa media-baja, elegante. El olfato es sugerente. En un primer momento se percibe un frescor vegetal muy seductor con aromas silvestres más profundos (abetos y cipreses) o más ligeros, de hierba recién cortada, y le acompaña un perfil especiado, dulce, con notas florales también y aromas de frutos rojos maduros acompañados de delicadas notas tostadas. No hay aristas, todo es equilibrio.

En boca es delicado, de cuerpo medio con una textura jugosa y un dulzor agradable, que deja una sensación glicérica sobre la lengua, con esos mismos recuerdos vegetales y de madera muy pulida en el postgusto, que persisten en el recuerdo.

OTROS DATOS TÉCNICOS DE INTERES

PARÁMETRO	VALOR
Grado alcohólico	14,00 %VOL
pH	3,54
Acidez Total	5,1 g/l Ac tartárico
Glucosa+Fructosa	0,20 g/l
Sulfuroso Total	100 mg/l