

REFUGALLO BLANCO 2019

VIÑEDOS Las cepas tienen entre 15 y 20 años, la altitud oscila entre los 400 y los 750 metros son suelos arenosos en su mayoría y arcillosos con presencia de esquistos.

VARIETALES Ensamblaje formado por un 92% de Godello y el resto está repartido entre las variedades Albariño, Dona Blanca y Treixadura.

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, la alternancia entre días de calor y noches de frío contribuyó a mejorar el estado de madurez de la uva. La vendimia discurrió calmadamente hasta mediados de octubre con una cosecha que aunaba cantidad y calidad. Los blancos pese a este clima cálido mantienen una agradable tensión son frescos y con una más que remarcable mineralidad.

VINIFICACIÓN La vendimia se realiza manualmente, seleccionando los racimos en el viñedo y también a su llegada a la bodega, vinificando por separado las uvas según el tipo de suelo. Tras la vendimia la uva se estruja y prensa para obtener el mosto. La fermentación se realiza con las levaduras indígenas en demi muids (barricas de 6HL), foudres de 12 y 24 Hl y depósitos ovoides de hormigón de 7Hl. Finalizada la fermentación, comienza el trabajo de bâtonnage cada 15 días para no sobrecargar el vino final.

CRIANZA La crianza se alarga entre los 12 y los 16 meses según la añada. No realiza la fermentación maloláctica. Los últimos 6 meses antes del embotellado, el vino se mantiene en depósitos de acero inoxidable.

Los vinos se vinifican con precisión y con el máximo respeto para lograr el equilibrio y la profundidad que la casa quiere transmitir en todas sus elaboraciones. Este vino se elabora con los lotes que no cumplen el nivel exigido para formar parte de Lapola



FICHA DE CATA REFUGALLO BLANCO 2019

De color amarillo pajizo, limpio y brillante. En nariz percibimos notas a frutas blancas, también destacan los mentolados, aromas complejos y delicados dan paso a la mineralidad que más tímida, va apareciendo y ganando presencia, entremezclándose con las notas cítricas. Entrada intensa y voluminosa, de recorrido denso y untuoso. Goloso, amable y carnoso. Muy buena acidez que equilibra perfectamente el vino.

OTROS DATOS TÉCNICOS DE INTERES

PARÁMETRO	VALOR
Grado alcohólico	13,60 %VOL
pH	3,33
Acidez Total	6,1 g/l Ac tartárico
Glucosa+Fructosa	2,03 g/l
Sulfuroso Total	110 mg/l