

# LINDEIROS

*Albariño 2021*

## TERRUÑO Y DISTINCIÓN

### ORIGEN DE LA MARCA

Las cepas de Albariño se han utilizado históricamente (y casi exclusivamente durante mucho tiempo) en Galicia como separación, como LINDE entre dos fincas. Como homenaje a esa tradición, nace la marca LINDEIROS.

### ORIGEN DEL VIÑEDO Y TIPO DE UVA

Albariño 100 % procedente de la finca Troviscoso (3,8 ha) en Cambados. Plantada en 1987, es colindante con Viña Deiro (14,8 ha). Los suelos son de granito. El sistema de conducción es el emparrado tradicional. Viñedo cercano al mar influenciado por las suaves brisas marítimas.

### COSECHA

Las lluvias periódicas, la temperatura suave y el buen tiempo permitieron una correcta maduración. El verano fue ligeramente frío y seco, propiciando una vendimia tardía. La recolección fue lenta debido a las interrupciones provocadas por las lluvias intermitentes. Podemos definirla como "Atlántica", con excelente acidez y estilo "muy galego".

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

La vinificación se realizó en la nueva bodega que hemos construido en la citada finca Troviscoso. Fermentó a 15°C en tres recipientes distintos: un depósito de hormigón con forma de huevo de 600 litros, bocoyses de roble francés de 400 litros y el resto en depósitos de acero inoxidable.

La crianza tuvo lugar en los mismos elementos que la elaboración:

- 25%: 12 meses en los bocoyses.
- 25%: 12 meses en el huevo de hormigón.
- 50%: 12 meses en depósito de acero inoxidable.

Durante este tiempo, se continuó trabajando con lías finas. La mezcla de estos tres componentes se realizó antes de su embotellado, en julio de 2023.

### CATA

Amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. Profundo y complejo en nariz, con aromas de manzana y melón que resaltan una fina capa de flores blancas. Con carácter salino y buen cuerpo, en boca muestra una textura carnosa. Persistente influencia marina y final delicioso. Gran potencial de guarda.

**PRESENTACIÓN:** Botellas de 0,75 litros.

**ANÁLISIS:** 13,1% Vol. | Acidez total: 6,2 g/L | Acidez volátil: 0,27 g/L

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 10°C

