

PREDESTINADO

ALBARIÑO 2020



EL VIÑEDO

En el valle del Salnés, en unas tierras tranquilas bañadas por el Río Umia, rodeadas de prados, de bosque y bajo la atenta mirada de los vestigios de un Castro Celta... se encuentran los viñedos de los que surge Predestinado.

Estos viñedos, que pertenecían al Monasterio de Armenteira, cuentan con cientos de años y en ellos se plantaban las variedades de caíño y albariño. Con la llegada de la filoxera, se plantaron variedades foráneas procedentes de América. Desde entonces, el viñedo pasó por una serie de cambios en sus cultivos hasta que en un momento dado se hizo una reconversión volviendo a aquel albariño primogenio, de racimo pequeño. La tierra respondió dando una producción excelente, sin duda, ésta era la variedad apropiada para este terreno de esquivo del que brota el agua en invierno.

La crianza de estos viñedos ha estado marcada por un férreo compromiso de protección y respeto a la naturaleza, sabiendo, que de lo que hagamos hoy dependerán generaciones futuras.

Una filosofía de trabajo en la que se aplican sencillos procesos ancestrales para el cultivo y el cuidado de las viñas que unidos a la innovación dan como resultado cosechas excepcionales.

EL VINO

Predestinado es un vino albariño perfecto para celebraciones, recomendamos abrirlo, dejarlo respirar mientras se pone la mesa y disfrutarlo en "buena" temperatura y compañía. Un vino que invita a mantenerse en boca, saboreándolo... ya que las notas ácidas típicas en los albariños no son su principal característica. Un vino para conversar, quizás sobre el destino y beberse poco a poco.

Variedad: 100% albariño

Denominación de origen: Rías Baixas.

Zona de producción: Lugar de Paraíso - Paradela - Portas

Botellas elaboradas: Edición limitada de 1.200 botellas

Capacidad de la botella: 75cl

Fecha de embotellado: Finales de agosto 2021

Acidez total: 6,70

Grado alcohólico: 12,50

Tiempo de consumo: Escepcional en un año con mejoría hasta 2025

Temperatura recomendada de consumo: 17°.

Aconsejamos enfriarlo 4 o 5 horas antes de su consumo.

*Este vino está dedicado a mi familia:
a las generaciones pasadas, presentes y futuras;
y a todas las personas que,
pese a las adversidades, pelean por conseguir sus sueños.*