

PREDESTINADO

ALBARIÑO 2022



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 esquisto 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 exclusivamente Albariño, elaborado con las selectas uvas de nuestros propios viñedos. Tras la vendimia, el mosto fermenta con nuestras propias levaduras autóctonas, madurando durante un año en depósito. Durante este tiempo, se clarifica mediante un proceso de enfriamiento antes de su embotellado, donde reposa otro año antes de estar listo para el disfrute del consumidor.

Se trata de un vino aromático, evocador de un jardín en plena floración, con delicadas notas de rosas. En boca, destaca por su carácter afrutado y su placentera frescura. Ideal para acompañar mariscos, pescados sin salsas abundantes, guarniciones sencillas y platos de cuchara. Su acidez, típica de los Albariños, se integra perfectamente, persistiendo el aroma en el paladar hasta el último sorbo aunque suba su temperatura en copa.

Variedad: 100% albariño

Denominación de origen: Rías Baixas.

Zona de producción: Lugar de Paraíso - Portas - Pontevedra

Botellas elaboradas: Edición especial de 1.200 botellas

Capacidad de la botella: 75cl

Fecha de embotellado: Finales de agosto 2023

Acidez total: 6,40

Grado alcohólico: 12,40

Tiempo de consumo: Escepcional en un año con mejoría hasta 2028

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.

Raquel Novoa


