

TORGO & TAL 2018

Variedades:

albariño (80%)
loureira + treixadura (20%)

1100 botellas

Elaborado a partir de uvas de albariño del primer "socalco", y loureira y treixadura de la Finca do Torgo, de orientación sur-sureste y suelo granítico arenoso.

En 2018 los cuidados de las viñas se realizaron mediante cobre, azufre y extractos hidroalcohólicos de mimbre y ortigas de la finca, y de milenrama y eucalipto de campos y montes contiguos. Primavera y principio del verano húmedos y el resto del verano caluroso. Cosecha escasa pero de excelente calidad.

Antes de la vendimia se realizó una selección para desechar los racimos que no estaban en condiciones óptimas. La vendimia se realizó a mediados de septiembre, de forma manual y en cajas de unos 15 kilos.

Tras el estrujado con despallado se realizó un prensado suave. Fermentación espontánea y contacto con lías con batonage hasta el mes de mayo, siempre en depósito de acero inoxidable.

Embotellado en junio de 2019.

Alcohol: 14%

Ac. total: 6,75 mg/l

PH: 3,23

Sulf. total: 57,5 mg/l

Azúcar residual: 1,5



Parada de Achas – A Cañiza – Pontevedra

www.torgo.es / +34 629 78 42 45