

TORGO & TAL 2017

Variedades:

albariño (60%)
loureira + treixadura (40%)

1156 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 2017 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. La primavera fue húmeda mientras que el verano fue bastante seco y caluroso. Cosecha muy temprana y de excelente calidad.

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

Tras el estrujado con despallado y una maceración pelicular de unas 36 horas 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 2018.

Alcohol: 13%

Ac. total: 6,80 g/l

PH: 3,25

Sulf. total: 66 mg/l

Azúcar residual: 3,4

Parada de Achas – A Cañiza – Pontevedra

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

