

Bosque de Fuscallo 2020

D.O. Rias Baixas

Bosque de Fuscallo es un paso más hacia la excelencia. Un día imaginamos un vino con la frescura y el aroma de la albariño unido a la complejidad aportada por la madera.

AÑADA

La climatología del 2020 se caracterizó por un invierno y una primavera muy lluviosas seguidas de un verano seco y caluroso. Estas condiciones motivaron un bloqueo de la planta y una pérdida de peso de la baya. El fruto recogido presentó un excelente estado sanitario, acidez media y alto grado alcohólico potencial.

ELABORACIÓN

Vino elaborado con uvas procedente mayoritariamente de viñas de más de 15 años del Salnés. La fermentación se realiza a 15°C para conservar todas las notas florales y tropicales propias de la variedad. Tras el deslío de final de fermentación, el vino es llevado a barricas de 500 l de roble francés de primer año donde se mantiene en contacto con sus lías finas durante 6 meses con dos bazuqueos semanales. Tras el final de la crianza, se busca el perfecto coupage con vino si madera de la misma añada, obteniéndose la mezcla perfecta tanto a nivel aromático como a nivel de paladar.

NOTA DE CATA

Nos encontramos ante un gran vino blanco de tono amarillo con irisaciones dorado-verdosas, brillante y de aspecto cristalino. De gran complejidad aromática. Las notas de piñas maduras, kiwi y cítricos se mezclan con toques de brioche y especias procedentes de las lías y la madera. En boca se presenta redondo, suave, estructurado y con acidez equilibrada.

MARIDAJE, SERVICIO & CONSERVACIÓN

Ideal para acompañar platos del mar, ensaladas y arroces. También como aperitivo con quesos y foie. Servicio a temperatura entre 6-8 °C.

Edición numerada de 600 botellas



ANALÍTICA

Coupage:	100% Albariño
Fecha de embotellado:	marzo-22
Alcohol:	12,8
Acidez Total (TH2):	7,8
pH:	3,36
Azúcar residual (g/l):	<0,5
Calorías (100 ml):	75 kcal

