

## Ledes

Albariño 100% D.O. Rías Baixas



### Vino —

**Nombre:** Ledes  
**Bodega:** Casa Monte Pío  
**D.O.:** Rías Baixas  
**Variedad:** 100% albariño  
**Subzona:** Val do Salnés

**Añada:** 2012  
**Grado alcohólico:** 12,50 % vol.  
**Acidez total:** 6,1 g/l  
**Acidez volátil:** 0,38 g/l  
**pH:** 3,1  
**SO<sub>2</sub> libre:** 30 mg/l  
**Azúcar residual:** 2,3 g/l

**Selección de uva:** en viña y bodega  
**Vendimia:** 25 – 30 septiembre  
**Forma de vendimia:** manual cajas 15 kg  
**Elaboración:** cubas inox.  
**Despalillado**  
**Desfangado:** por gravedad  
**Fermentación alcohólica:** 16-18°  
**Crianza:** 12 meses sobre lías  
**Embotellado:** Septiembre 2019  
**Producción:** 7.000 botellas

### Campo —

**Viñedo:** propio  
**Densidad por HA:** 1.500 cepas  
**Sistema de conducción:** emparrado  
**Edad media del viñedo:** 55 años  
**Altura sobre el mar:** 45 m  
**Clima:** Atlántico con temperaturas regulares a lo largo del año (15 °C aprox.) y abundantes precipitaciones.  
**Terroir:** arenoso con gran mineralidad

### Cata —

Se embotella al principio del verano siguiente a la cosecha, tras los fríos invernales que reducen la acidez del tártaro, y los suaves calores primaverales que completan la fermentación maloláctica que finalmente lo domestica.  
**Vista:** tono dorado marcado resultante de la maceración en contacto con las uvas.  
**Nariz:** complejidad aromática con gran intensidad. Resaltan aromas típicos de la variedad con recuerdos a frutas maduras.  
**Boca:** redondo y untuoso. Fresco, con notas varietales y minerales. Las sensaciones sápidas se mantienen largo tiempo en la boca.