



# THE CUP AND RINGS

## Selección sobre lías

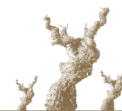
Variedad: Albariño 100%

Añada: 2017

Clasificación: D.O. Rias Baixas

Enólogo: Norrel Robertson MW

EL ESCOCÉS VOLANTE



## NOTAS DE CATA

Color: Pajizo pálido con una textura untuosa y tonalidad verde.

Aroma: Pronunciados aromas varietales de melocotón, madreSelva y frutas de hueso, con notas minerales cremosas.

Boca: De cuerpo medio, elegante, con una acidez crujiente y equilibrada. Notas de albaricoque seco y mango con un final largo, intenso y mineral. La crianza sobre lías finas durante 30 meses aporta un sabor salino y refrescante.

**THE CUP & RINGS** es un símbolo prehistórico grabado en las piedras graníticas que se encuentran en los viñedos de Albariño en Rías Baixas y también en Escocia, mi país de origen. Es probable que estos antiguos símbolos a modo de veneración con sus dos elementos fuesen llevados desde Galicia hacia las Islas Británicas por los Celtas hace miles de años. Como buen escocés, siento una fuerte conexión con Galicia y sus ricos prados. Fue instantánea mi ilusión de elaborar un vino de la variedad autóctona Albariño, ahora ya presente en muchos de los mejores vinos españoles. Con este "The Cup & Rings" rindo homenaje a mis antepasados Celtas.

## NOTAS DEL ENÓLOGO

Las uvas se cosecharon a mano en cajas de 20 kilos de viñedos seleccionados en la región costera O Salnes en la D.O. Rías Baixas. Las uvas se conservan en frío antes de ser prensadas suavemente durante 7 horas para extraer y mantener su carácter varietal y textura. El mosto se estabiliza en frío y se realiza la fermentación en pequeños depósitos de acero inoxidable a 17-18°C. La mitad del vino hizo una fermentación maloláctica para añadir complejidad, peso y algo de cremosidad a la mezcla final. El vino permanece envejeciendo sobre lías en depósito con agitación periódica durante otros 30 meses antes de ser filtrado y embotellado.

El área de O Salnes tiene el clima más fresco dentro de las Rías Baixas. Los suelos graníticos dan a las uvas Albariño una complejidad mineral y salina cuando se combinan con la influencia costera. He querido elaborar un Albariño que destaque por su pureza y frescura y que tenga una capacidad de envejecer con elegancia en botella entre 5 y 10 años.

## DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 12,5 % vol. Azúcar: 1,69 g/l

Acidez total: 6,54g/l

pH: 3,37

"Cítrico...varietal, limpio, fresco y agradable sobre lías durante 30 meses. Tiene el carácter del Salnés con la influencia marina y granita que le hace sabroso y casi salino. 2017 fue una añada potente pero este vino tiene alcohol moderado y muy buena frescura."

Luis Gutiérrez, The Wine Advocate June 2020

