

## POUSADA BARRICA 2019



### VARIEDAD DE UVA

75% Albariño 25% Treixadura



### BODEGA

Destinos Cruzados Vinos  
Casa Grande Almuiña  
(Arbo, Pontevedra)



### AÑADA

2019



### ANÁLISIS

Alcohol 13% vol // PH: 3,2  
Acidez total: 7,2 gr/l  
Azúcares reductores: 3 gr/l



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rías Baixas - Condado do Tea



### PRODUCCIÓN

960 botellas de 0,75 cl



### SALIDA AL MERCADO

Abril 2022



### PUNTUACIONES

2018, 93 Parker  
2018, 92 Peñín



## VITICULTURA

Composición del suelo: Arena de granito // Altitud: 250 m sobre nivel del mar //  
Clima: Atlántico - Continental // Edad viñedo: Cepas viejas de más de 100 años se alternan con cepas en una mayor proporción que rondan los 50 años y otras más jóvenes plantadas hace 25 años // Densidad de plantación: 1300 a 2300 cepas por hectárea // Producción por cepa: de 5 a 8 kg // Sistema de conducción: Emparrado, cordón simple en cruceta y espaldera alta // Cultivo: Artesanal, mecánico y manual. Cubierta vegetal. NO se utilizan pesticidas ni herbicidas

## LA AÑADA

Añada marcada por la climatología adversa que comenzó motivando una brotación muy rápida e irregular. Los cambios bruscos de temperatura en Marzo y Abril provocaron cierta ralentización del viñedo. Las malas condiciones meteorológicas produjeron racimos pequeños y poco compactos debido al corrimiento de la flor. Al final, la estabilidad climática durante Agosto y Septiembre permitió un envero en buenas condiciones y una vendimia tranquila.

## ELABORACIÓN Y CRIANZA

Selección manual a la entrada de las uvas procedentes de las cepas más viejas de la parcela. Despalillado completo, prensado básico, desfangado corto y fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en acero inoxidable. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 2-3 usos con capacidades de 225 y 500 litros. La crianza se completó con un periodo de 16 meses de botella antes de su salida al mercado.

