



**DESTINOS
CRUZADOS**
VINOSVIÑOSWINES

DETRÁS DA CASA LARGA 2019



VARIEDAD DE UVA

55% Mencía 35% Brancellao
10% Espadeiro



BODEGA

Destinos Cruzados Vinos
Casa Grande Almuiña
(Arbo, Pontevedra)



AÑADA

2019



ANÁLISIS

Alcohol 12% vol // PH: 3,7
Acidez total: 5,6 gr/l
Acidez vol: 0,8
Azúcares reductores: 0,2 gr/l



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rías Baixas - Condado do Tea



PRODUCCIÓN

4610 botellas de 0,75 cl



SALIDA AL MERCADO

Noviembre 2021



PUNTUACIONES

2017, 89 Parker
2019, 92 Peñín



VITICULTURA

Composición del suelo: Arena de granito // Altitud: 250 m sobre nivel del mar //
Clima: Atlántico - Continental // Edad viñedo: Una buena proporción de la Mencía tiene entre 25 y 30 años. En el Brancellao y Espadeiro las cepas son más viejas, entre los 60 y los 80 años // Densidad de plantación: 1300 cepas por hectárea //
Producción por cepa: de 4 a 7 kg // Sistema de conducción: Emparrado y espaldera // Cultivo: Artesanal, mecánico y manual. Cubierta vegetal.
NO se utilizan pesticidas ni herbicidas

LA AÑADA

Añada marcada por la pluviometría adversa y fuertes vientos en primavera, que complicaron el nacimiento de inflorescencias y motivaron cierta ralentización del viñedo. Por el contrario, el verano, especialmente Agosto, fue seco y caluroso, lo que provocó una vendimia temprana y con buena maduración aunque con un rendimiento del mosto considerablemente bajo.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Fermentación con levaduras autóctonas en lagar de hormigón y pisado de forma tradicional. Despalillado del 70% de la uva, entrando el resto entera y con raspón. Maceración en el lagar para posterior prensado y finalizar la fermentación en depósitos de acero inoxidable. Fermentación malo-láctica en barricas de diferentes usos y tamaños donde finaliza la crianza de 12 meses.



**DESTINOS
CRUZADOS**
VINOSVIÑOSWINES