



ABADÍA
DA COVA

ABADÍA DA COVA LOIA BLANCO SOBRE LÍAS

Cosecha: 2015.

Varietal de uva: Albariño, Godello, Treixadura y Loureira.

Viticultura: Heroica en bancales.
Todos los trabajos se hacen de forma manual.

Vinificado: Finca Cuñas ver ficha y As Cancelas .

Orientación: Sur - Suroeste.

Altitud: 410m.

Arquitectura: En bancales.

Pendiente: 52%.

Suelo: De esquisto y granito, con predominancia de limos.
Presenta cubierta vegetal periódica.

Edad plantación: 40/45 años.

Conducción: Sistema de emparrado o parral.

Poda: Guyot.

Densidad de plantación: 3850 cepas/ha.

Vendimia: Manual en cajas de 18 kg.

Héroes: Antonio y Ramón tutelan de esta finca con rectitud y perseverancia, para obtener lo mejor de estas uvas.

Elaboración: La uva se selecciona de forma manual. Después despallamos y estrujamos levemente. Para la vinificación se realiza una maceración pelicular en frío. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable con estricto control de temperatura. Cumple una crianza sobre lías en barricas de acacia. Reposará sobre sus lías un mínimo de seis meses con batonnage periódicas.

Añada 2015: El invierno fue lluvioso, pero a partir de la primavera el clima fue cálido y cada vez más seco. El verano también fue caluroso, con un buen contraste de temperatura entre el día y la noche, que favoreció una excelente maduración. La vendimia se realizó el 12 de Septiembre.

Temperatura de servicio: 7/10°.

Grado alcohólico: 13,1% vol.

Acidez total: 5,7 g/l.

Guarda recomendada: De 1 a 8 años. Excelente evolución del vino en botella, hacia tonos de mayor complejidad, donde además surgen aromas de queroseno, miel y naranja amarga, con una boca fresca y llena de sensaciones aromáticas.

Notas de cata: Color amarillo pajizo con reflejos dorados, denso y glicérico. Muy complejo y potente en nariz, floral y frutal, con notas tostadas, especiadas y frutos secos. En boca es sabroso, fresco, sedoso. Es largo y duradero, con una perfecta acidez.

Guía Peñín 2018: 93 puntos.

Guía de vinos, destilados y bodegas de Galicia 2018: Oro.

Concours Mondial de Bruxelles 2017: Medalla de plata.

