



ABADÍA  
DA COVA

## ABADÍA DA COVA BLANCO

**Cosecha:** 2016.

**Variedad de uva:** Albariño, Godello, Treixadura y Torrontés.

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

**Viñedo:** Finca Cuñas 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 del viñedo:** 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 protegen este viñedo con integridad y empeño.

**Elaboración:** Selección manual de cada racimo. Despalillamos y estrujamos la uva, y realizamos una maceración pelicular en frío. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable con estricto control de temperatura. El vino reposará al menos seis meses antes de ser embotellado.

**Añada:** Año de temperaturas medias y mucha lluvia durante los primeros seis meses. A partir de ahí el año fue muy seco y cálido. Este clima contribuyó a una pronta maduración de las uvas, manteniendo una muy buena calidad. La vendimia se realizó 19 de Septiembre.

**Temperatura de servicio:** 7/10°.

**Grado alcohólico:** 12.9% vol.

**Acidez total:** 5.8 g/l.

**Tiempo de guarda:** Hasta 6 años. Buena evolución en botella, que continuará desarrollando una enorme complejidad si se conserva en buenas condiciones.

**Notas de cata:** De tonos Amarillo pajizo con brillos verdosos. Aromas frutales varietales que recuerdan a fruta tropical, frutas de hueso y flores blancas. Muy expresivo, limpio y muy fino. En boca presenta una sorprendente estructura y complejidad, buena acidez y de mucha intensidad.

**Guía Peñin 2018:** 91 puntos.

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

**Guía Gourmets 2017:** 91 puntos.

