



FICHA DE CATA

NOMBRE: **eloi Lorenzo**

ORIGEN: D. O. Ribeiro (Galicia-España)
TIPO: Vino Blanco natural, de una sóla finca.

VITICULTURA: No usamos herbicidas ni pesticidas, si usamos fungicidas químicos cuando es necesario, pues el microclima de la finca es muy húmedo y caluroso. Tenemos 4.000 cepas en 1ha(aprox.), plantadas entre el año 2000 y 2007, conducidas en espaldera y orientadas Norte-Sur. En 2016 dejaremos de usar fungicidas de síntesis.

VARIETADES DE UVA:

80% Treixadura
10% Lado
8% Loureira
2% Torrontés

ELABORACIÓN: Vendimia manual realizada entre 13/ 27 Septiembre de 2014, estrujado y despalillado, maceración a temperatura ambiente (4-6horas), luego se sangra, se prensa y se mete en los depósitos de fermentación donde arranca de forma espontánea, normalmente no desfangamos, se controla la temperatura del mosto en su fermentación, de 20 a 40 días. Se cierra el deposito una vez acabado y se deja durante un tiempo sin sulfitar hasta que se limpia y sulfita, tras unos meses, cuando limpie de forma natural, se clarifica, filtra y embotella. Esta añada se embotelló el 14 de abril de 2015, día flor.

COMPOSICIÓN:

12,2 % Vol. Alcohol
6,2 gr. /l Acidez Total
0,38 gr. /l Acidez Volátil
3,40 PH
97 MG/l Sulfuroso Total (SO2 ppm TOTAL)

AÑADA: 2014

PRODUCCIÓN: 3,667 botellas

NOTAS DE CATA:

De color amarillo pajizo, brillante y de gran limpidez. En nariz se muestra tímido pero muy complejo; notas de frutas con hueso, hierba seca, hinojo, los aromas se muestran en fases y evolucionan muy bien en la copa. En boca es amplio y goloso, denso, y sobre todo muy fresco. Complejidad y finura son los adjetivos que lo definen.

RECOMENDACIONES:

Ideal para maridar con productos del mar, carnes blancas, arroces, quesos, cocina japonesa, oriental, ceviches, pastas, etc..

Beber a temperatura entre 8 y 10 °C.





eloi ^{ADEGA}
Lorenzo

DATA SHEET

BRAND: **eloi Lorenzo**

ORIGIN: D. O. Ribeiro (Galicia-Spain)
TYPE: White Wine -Terroir/Estate Wine
The first vintage was produced in 2007.
WINERY: ADEGA ELOI LORENZO
A Ponte, Arnoia - 32417 Ourense (Galicia)

SPECIFICATIONS:

VINE-GROWING: We do not use herbicides or pesticides. Chemical fungicides used only when necessary, because the microclimate of the estate is very hot and humid. We have 4,000 vines in 1 hectare approximately, planted between 2000 and 2007. Trellised and oriented North -South. In 2016 we will stop using synthetic fungicides.

PROCESS: Manual harvesting during 13-27 September 2014, crushing and stemming, maceration at room temperature (4-6 hours), pressed manually in vertical press, spontaneous fermentation controlled with cold (20-40 days), natural cleaning by decanting, filtered and bottled the April 14, 2015.

DEFINITION:

Complexity and fineness wine as a whole

COLOUR: Pale gold, bright and limpid

AROMA: Somewhat shy, gaining intensity aromas of stone fruit (pear, apricot), pineapple, and citrus. Notes of white flowers with light herbaceous touch.

TASTE: Broad expression, meaty texture and sweetness, balanced acidity, silky astringency, long finish and persistent aftertaste.

PRODUCTION: 3.667 Bottles

VARIETIES: Treixadura(80%), Lado, Loureira, Torrontes

ANALITICS:

Alcohol content 12,2%

6,2 gr. /l Total Acidity

0,38 gr. /l Volatile Acidity

3,40 PH

97 MG/l Total Sulfurous (SO2 ppm TOTAL)

SERVICE: 8-10°C.

Ideal for pairing with seafood, white meats, rice, cheese, Japanese, oriental, ceviches, pastas.

RENOWNED/VANGARD: 1 STAR MICHELLIN RESTAURANTS:

PEPE VIEIRA / CASA SOLLA / A ESTACIO DE CAMBRE / SILABARIO / NOVA





WEINBESCHREIBUNG

NAME: **eloi Lorenzo**

HERKUNFT: D.O. * Ribeiro (Galizien-Spanien)

WEINART: natürlicher Weisswein, von einem einzigen Gut

ANBAU: wir wenden weder Herbizide noch Pestizide an. Gelegentlich nutzen wir chemische Fungizide, denn das Mikroklima des Gutes ist sehr feucht und warm. Wir besitzen auf ca. einem Hektar 4.000 Weinstöcke, gepflanzt in Spalieren zwischen 2000 und 2007 und Nord-Süd-Ausrichtung. Ab 2016 werden wir keine synthetischen Fungizide mehr anwenden.

HERSTELLUNG: manuelle Lese vom 13 bis 27 September 2014, Entrappung und Quetschung, Mazeration bei Raumtemperatur (4-6 Stunden), Drainage, Kelter und Abfüllung in die Gärungsbehälter, wo die Gärung spontan beginnt. Normalerweise entschleimen wir den Most nicht. Die Temperatur wird während des Gärungsprozesses zwischen 20 und 40 Tagen kontrolliert. Die Behälter werden dann geschlossen und ruhen eine Weile bis zur Klärung und Schwefelung. Nach einigen Monaten natürlicher Klärung, wird gefiltert und in Flaschen abgefüllt. Dieser Jahrgang wurde am 14. April 2015 abgefüllt, ein Blütentag.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: strohgelbe Farbe, hell und von grosser Klarheit. Schüchtern aber komplex in der Nase; Steinfrüchte, Heu und Fenchel wechseln sich ab und entwickeln sich sehr fein im Glas. Breit und süss im Mund, dicht und vor allem ausserordentlich frisch. Komplexität und Feinheit definieren diesen Wein.

JAHRGANG: 2014

PRODUKTION: 3.667 Flaschen

REBSORTEN:

80% Treixadura, 10% Lado, 8% Loureira, 2% Torrontés.

ZUSAMMENSETZUNG:

12,2 Vol% Alkohol

6,2 g/l Gesamtsäuregehalt

0,38 g/l flüchtige Säure

3,4 pH

97 mg/l Gesamtgehalt Schwefeldioxid (502 ppm SO₂)

EMPFEHLUNGEN: Idealer Begleiter von Meeresprodukten, weissem Fleisch, Reisgerichten, Käse, japanischer und orientaler Küche, Ceviche und Pasta.

Bester Genuss bei 8 - 10°C.

*denominación de origen, vergleichbar mit Q.b.A.

