

## Branco de Sta. Cruz (2021)

Desde hace años, las laderas del río Bibei a su paso por Santa Cruz, nos cautivaron y fuimos recuperando algunos de sus viñedos más importantes. Este es un vino de pueblo auténtico, en su concepto y en su expresión. Branco proviene de nuestros viñedos dispersos por todo el concejo.

### ZONA

Ladeiras do Bibei (Valdeorras)

### PUEBLO

Santa Cruz

### PARAJES

Distintas parcelas del pueblo de Santa Cruz (As Caborcas, A Coroa, ...)

### VARIEDAD

Godello, treixadura, doña branca, palomino.

### VITICULTURA

Viñedos trabajados en agricultura ecológica. Poda en vaso. Vendimia manual en cajas.

### ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO

Levaduras indígenas. Elaboración y envejecimiento en barricas y foudres de distintas capacidades durante 10 meses.

### SUELOS

Situados a una altitud de entre 400 y 600 metros sobre las laderas del río Bibei. Suelos someros, ácidos y de texturas gruesas, abancalados debido a las fuertes pendientes orientadas al sur, oeste y noroeste. Desarrollados a partir de granitos (granodioritas, roca magmática). Baja fertilidad.

### CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

2021 estuvo marcado por temperaturas suaves a excepción de una ola de calor en la última semana de agosto que provocó un adelanto significativo en el inicio de la vendimia. Cortamos las primeras uvas en el inicio de septiembre con fuertes lluvias que obligaron a realizar una recolección intercalada y una selección importante a medida que avanzó la cosecha. Recogimos uvas de gran calidad, especialmente en las viñas vendimiadas en el inicio, dando lugar a un vino más ligero y aromático.

6.132 botellas producidas

