

Zárate Fontecón 2022

Bodega: Zárate

Zona: D.O. Rías Baixas

Variedades: Albariño, Caiño Tinto y Espadeiro

Alc: 13 % Vol.

Viñedos:

Viñedo replantado en espaldera en Padrenda, Meaño. El suelo es granítico pero tiene un ligero % de arcilla roja, a nivel local se denomina Castel.

Elaboración:

La vendimia es manual y en la parcela se realiza una selección de uva. Las uvas de Caiño Tinto y Albariño se despalillan y se maceran en frío durante 3 horas, el mosto obtenido por sangrado fermenta en un depósito de acero y permanece sobre lías finas durante 3 meses.

Por otra parte, los racimos enteros de Espadeiro se prensan y el mosto obtenido fermenta en una barrica de roble francés y permanece también 3 meses sobre lías. Finalmente se ensamblan los dos vinos.

¿Qué esperar de este vino?

Vino muy fresco y elegante en el que se resaltan los aromas primarios de las 3 variedades. En la boca muestra una acidez vibrante y en nariz las notas afrutadas y un fondo mineral.



Maridajes:

Combina especialmente bien con aperitivos y todo tipo de platos principales de pescados y mariscos, así como arroces y platos de pasta.

Tª de servicio recomendada: 9°C

La tradición Zárate comienza en 1707 con Diego Zárate y Murga, Primer Marqués de Montesacro por Decreto de Felipe V. Hoy la familia continúa al frente de los viñedos familiares, muchos de ellos centenarios, con los que elaboran vinos naturales, fieles a la tierra y expresión viva de Galicia.

Desde mediados del siglo XX, Zárate es pionera en la elaboración del vino Albariño tal y como se conoce hoy en día. Propuestas que pretenden sacarlo del consumo familiar y dar a conocer su carácter, primero en el resto de España y después en todo el mundo. Ernesto Zárate fue el fundador de la Fiesta del Albariño de Cambados, concurso que ganaría en sus tres primeros años de manera consecutiva.



La mayor parte del viñedo propiedad de Bodegas César Príncipe se encuentra en el término municipal de Fuensaldaña, Valladolid, aunque también hay viñedo en Corcos y Trigueros del Valle. La edad de los viñedos oscila entre los 25 y 30 años en los más jóvenes y entre 60 y 100 en los más antiguos.