



ADEGA
JOSÉ ARISTEGUI

JOSÉ LUIS ARISTEGUI ANIDO
VITICULTOR

Avda. de Somoza 9 • 32350 A RÚA (Ourense)
Teléfono: 626 64 73 56 • E-mail: aristanido@terra.es

Adega José Aristegui elabora exclusivamente vinos procedentes de viñedos propios situados en la zona de A Rua en laderas de pizarra y arcilla.



Los métodos de cultivo que utilizados son los tradicionales de la zona, es decir, el vaso como sistema de poda, y poco laboreo de tierras con mantenimiento de cubiertas vegetales.

La edad media de las cepas oscila entre los 10 años de los más jóvenes a los 70 años de las cepas más viejas.

La vendimia es manual, en cajas de menos de 18 Kg.

Una vez recogida la uva, y teniendo en cuenta las altas temperaturas de la vendimia, se introducen en poco tiempo -la bodega está a tan sólo dos minutos de las viñas- en una cámara de frío para refrigerar la uva.

Este proceso permite solucionar muchos problemas de oxidación de los mostos.

Una vez enfriada la uva, aproximadamente a 2-3 grados el blanco y 4-5 el tinto, comienza la elaboración del vino.





JOSÉ ARISTEGUI GODELLO

El blanco, de la variedad Godello, fermenta a una temperatura aproximada de 16º centígrados.

Una vez terminada la fermentación, se decanta y se inicia un proceso de crianza sobre lías muy delicado de aproximadamente 2-3 meses.

Se trata de una elaboración muy controlada y cuidada, donde el vino se va expresando y según sus necesidades puede utilizarse alternativamente cubas y barricas de roble.

El vino blanco de variedad Godello resultante tiene un grado alcohólico de 13%Vol., una acidez de 6.2 y unos niveles de sulfuroso libre de 30mg.



JOSÉ ARISTEGUI MENCIA

En cuanto al tinto, elaborado con la variedad Mencía, básicamente el proceso es el mismo hasta la salida de la cámara de frío.

A partir de aquí se realiza una pequeña maceración en frío para conseguir una mayor concentración de aromas.

Una vez terminada la fermentación, en depósitos de acero alternados con cubas de roble, se inicia una segunda fermentación maloláctica en madera.

Finalmente, el vino se somete a un pequeño tiempo de crianza en madera nueva o de segundo año, de 2-3 meses dependiendo de las sensaciones.

El vino tinto de variedad Mencía tiene un grado alcohólico de 14%Vol., una acidez de 6.2 y un sulfuroso libre de 30 mg.



TRASTE

El tercer vino que se elabora en la bodega, el "Traste", es un *coupage* de variedades Garnacha Tintorera y Mencía, procede de viñedos de 70 años y se elabora por separado, según parcelas.

Tras la elaboración de los vinos se realizan catas y pruebas, en función de las cuales se ensamblan para lograr la mayor expresión y calidad.

Este cuidado vino, se somete a un proceso de crianza y maduración en cubas de roble francés de tres a cuatro meses.

Traste tiene una graduación alcohólica de 15%Vol., una acidez de 6.3 y un sulfuroso libre de 30mg.