

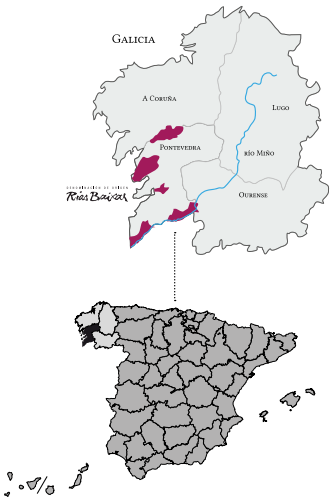
VIÑA CAEIRA

D.O. Rías Baixas
Monovarietal Albariño - Condado do Tea
Finca Pesqueiras, viñedo emparrado

Viña Caeira es **Puro Albariño**. Elaborado en Salvaterra de Miño, en el Condado do Tea, una de las cinco subzonas amparadas por la Denominación de Origen. La Finca Pesqueiras se encuentra al sur de la provincia de Pontevedra, flanqueada por los ríos Miño y Tea a partir de viñedos de casi 20 años con influencia oceánica.

Viña Caeira 2022, se ha elaborado con la intervención mínima necesaria para respetar la **nobleza** de los pequeños y compactos racimos de la variedad Albariño de la finca. La vendimia de esta uva es manual en cajas de 12kg, ya que el emparrado propio de este viñedo así lo requiere. Fermentaciones pausadas, a temperaturas bajas, para **preservar la integridad** aromática de la uva. Tras la fermentación se hace una crianza sobre lías durante aproximadamente 4 meses donde se adquiere el equilibrio justo entre la acidez, el frescor y el volumen del vino.

- Presenta color amarillo pajizo con tonos dorados, limpio y brillante.
- Nariz franca y directa de buena intensidad. En él destacan notas cítricas de lima, afrutadas de manzana verde y albaricoque. Un sugerente tono tropical de maracuyá unido a un fondo vegetal mentolado y de hinojo le da persistencia y equilibrio.
- En boca es un vino equilibrado de carácter atlántico, con una acidez y salinidad bien integrada. Con un buen centro de boca, amplio, donde sobresalen las notas frutales y vegetales bien integradas.



EL VIÑEDO

La Finca Pesqueiras es un viñedo emparrado característico de esta zona de Galicia. En él las partes verdes (hojas y pámpanos) se sitúan a una altura de entre 1,70 y 2,10 metros sobre el suelo, formando un manto horizontal que ayuda a captar la máxima luz solar posible, algo determinante en los días nublados de Rías Baixas. Esto permite que la vid esté lejos de la humedad del suelo, evitando enfermedades fúngicas. Además, los racimos quedan sueltos colgando bajo la capa foliar, favoreciendo su aireación. Suelos de naturaleza granítica, franco arenosos, ricos en arcilla y mica, depósitos cuaternarios aluviales y con abundantes depósitos sedimentarios recientes.

MARIDAJE

Sublime con quesos gallegos como los de Arzúa-Ulloa. Zamburiñas y navajas a la plancha o unos deliciosos mejillones de ría. Los pescados se rinden ante vinos como Viña Caeira: besugo, rodaballo y bacalao. Perfecto con comida japonesa como sushi y sashimi.

BODEGA VIÑA CAEIRA | viñacaeira.es
Fonte Arcade, 1 - Finca Pesqueiras, Salvaterra de Miño, Pontevedra, España
Descubre y comparte este vino en redes sociales #ViñaCaeira

Viña Caeira

ENÓLOGO: Rafael Salgado
DIRECTOR TÉCNICO: Félix González
CREADOR DE LA MARCA: Carlos Moro





Viña Caeira

Acariciando la tradición y la historia desde Salvaterra de Miño, Viña Caeira nace de la tierra. Suelos graníticos donde la identidad de un viñedo único que crece buscando el cielo y la prudencia de la uva Albariño, forman la pareja perfecta. Cautivado por Galicia y por sus sobresalientes vinos, Carlos Moro crea Viña Caeira en la D.O. Rías Baixas donde potencia la personalidad del Condado do Tea a través del carácter y temperamento de sus vinos sin perder de vista su marcado estilo.

En Viña Caeira conviven cientos de pilares de piedra que las vides utilizan a su antojo para crecer y buscar el sol. La bodega está rodeada por algo más de dos hectáreas de Albariño en parrales atados sobre los pórticos de granito que dibujan un paisaje poético.

Ficha técnica

Origen del vino
Variedad: 100% Albariño
Viñedos: Finca Pesqueiras
Localidad: Salvaterra de Miño
Superficie: 2,2 has de emparrado a 1,70-2,10 metros
Suelo: granítico, franco-arenoso, rico en arcilla y mica
Producción: 12.000 kg/ha
Altitud: 150-300 m.s.n.m.
Año de plantación: 2005

Elaboración
Variedad: 100% Albariño
Vendimia y selección de uva: vendimia manual en cajas de 12 kg.
Fermentación: a baja temperatura para preservar la variedad
Crianza: sobre sus propias lías
Botellas producidas: 118.666 botellas
Alcohol: 13%
Acidez: 6,4 g/l
Guarda: lugar fresco y seco. Evitar la luz solar
Consumo: consumir a 8-10ºC

