

## Branco de Sta. Cruz (2017)

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

La añada 2017 se caracteriza por ser una añada muy cálida, con escasez de precipitaciones, y con temperaturas muy por encima de lo habitual durante el verano. Estas condiciones climatológicas, unidas al efecto de la helada sufrida en abril, hicieron que la vendimia se adelantase de manera considerable y que la producción haya sido menor pero de buena calidad.

