

TORGO & TAL 2022

VINO ECOLÓGICO

Variedades:

albariño (70%)
loureira + treixadura (30%)

1153 botellas

Elaborado a partir de uvas de albariño de la Finca do Torgo, de orientación sur-sureste y suelo granítico arenoso.

En 2022 los cuidados de las viñas se realizaron mediante el uso de bajas dosis de cobre, azufre, silicio, calcio, además de cola de caballo, bacillus subtilis, lecitina de soja y levaduras. Primavera y principio del verano húmedos y el resto del verano muy caluroso. Cosecha pequeña pero de excelente calidad.

Antes de la vendimia se realizó una selección para desechar los racimos que no estaban en condiciones óptimas. La vendimia de albariño y treixadura se realizó los primeros días de septiembre, y la de loureira a mediados de septiembre, tras las lluvias. Vendimia manual y en cajas de unos 15 kilos.

Tras el estrujado con despalillado se realizó un prensado suave para el albariño y la treixadura. La loureira se prensó sin despalillar. Fermentación espontánea y contacto con lías con batonage hasta el mes de febrero, siempre en depósito de acero inoxidable.

Embotellado en marzo de 2023.

Alcohol: 14%

Ac. total: 7,6 mg/l

PH: 3,09

Sulf. total: 70 mg/l

Azúcar residual: 3



Parada de Achas – A Cañiza – Pontevedra

www.torgo.es / +34 629 78 42 45