

TRICÓ

2021



Tricó 2021 es la seña de identidad de un proyecto en el que la variedad albariño alcanza su máximo esplendor y muestra su capacidad de guarda. Un vino que emerge de la zona de Condado do Tea, en las laderas altas del Miño, en pequeñas viñas rodeadas de bosque donde el clima y la viña alcanzan el equilibrio entre los rendimientos bajos y una elaboración con el foco puesto en la viña. Desde el comienzo del proyecto, se busca entender cada parcela y adaptar la viticultura a encontrar el punto óptimo de maduración. Tricó es la frescura de la variedad albariño, la untuosidad del Condado y el equilibrio de una viticultura de vinos extraordinarios. La delicadeza de un entorno único.

Una vendimia extrema

El invierno de 2021 fue lluvioso, acumulando una gran cantidad de precipitaciones. La brotación fue temprana y la pluviometría requirió de precisión altísima durante la primavera. A finales de julio se alcanzó una meteorología estable que facilitó la gestión del viñedo. La vendimia de 2021 estuvo marcada por varias jornadas de lluvia durante los últimos días de agosto y primeros de septiembre. Podemos destacar la añada 2021 como ejemplo de un ciclo atlántico.

La importancia de la viña

En la zona interior de la provincia de Pontevedra, en la parte norte del Miño, se encuentra la subzona de Condado do Tea. Una zona histórica de viñedo de la variedad albariño donde tradicionalmente se ha alcanzado el máximo equilibrio de maduración gracias a la diferencia de temperaturas entre noche y día y a una regulada influencia marítima. Sin las tempestades de la costa del Atlántico, la alta pluviometría que llega hasta la zona de Valeixe es drenada por unos suelos pobres de granito descompuesto. El viñedo crece sobre un sistema de conducción en pérgola en el que la cepa es conducida hasta una altura cercana a los dos metros: el viñedo consigue así una gran insolación sobre las hojas, protege el racimo y evita la humedad presente en el suelo.

Vinificación

Las parcelas con las que se elabora Tricó 2021 son vendimiadas a mano en el momento óptimo de maduración. Al llegar a la bodega, los racimos se prensan enteros en busca de preservar las características organolépticas de cada parcela. El vino realiza una fermentación alcohólica tras un desfangado de 24 a 48 horas. Sin fermentación maloláctica y evitando cualquier estabilización por frío, las características frescas propias de la variedad permanecen en el tiempo. Para preservar las características propias, el vino contiene sulfitos. Tricó 2021 envejeció doce meses en depósitos de acero inoxidable y dieciocho meses en botella antes de salir al mercado.





TRICÓ

2021

Tricó 2021 is the hallmark of a project in which the Albariño variety reaches its maximum splendor and shows its aging capacity. A wine that emerges from the area of Condado do Tea, on the high slopes of the Miño, in small vineyards surrounded by forest where the climate and the vineyard achieve a balance between low yields and a wine-making process focused on the vineyard. From the beginning of the project, the aim is to understand each plot and adapt the viticulture to find the optimum ripening point. Tricó is the freshness of the Albariño variety, the unctuousness of the Condado and the balance of a viticulture of extraordinary wines. The delicacy of a unique environment.

Extreme harvest

The winter of 2021 was rainy, accumulating a large amount of precipitation. Budbreak was early and rainfall required very high precision during the spring. By the end of July, the weather was stable, which facilitated vineyard management. The 2021 vintage was marked by several days of rain during the last days of August and early September. We can highlight the 2021 vintage as an example of an Atlantic cycle.

The importance of vineyards

In the inland area of the province of Pontevedra, in the northern part of the Miño, is the sub-area of Condado do Tea. A historical area of Albariño vineyards where the maximum balance of ripening has traditionally been achieved thanks to the difference in temperature between night and day and a regulated maritime influence. Without the storms of the Atlantic coast, the high rainfall that reaches the Valeixe area is drained by poor soils of decomposed granite. The vineyard grows on a pergola training system in which the vines are trained to a height of about two meters: the vineyard thus obtains a high level of sunlight on the leaves, protects the grape cluster and avoids the humidity present in the soil.

Non-interventionist winemaking

The plots used to make Tricó 2021 are harvested by hand at the optimum moment of ripeness. Upon arrival at the winery, the bunches are pressed whole in order to preserve the organoleptic characteristics of each plot. The wine undergoes alcoholic fermentation after racking for 24 to 48 hours. Without malolactic fermentation and avoiding any cold stabilization, the fresh characteristics of the variety remain over time. The wine is aged for one year in tanks and one year in bottle before being released to the market.

