

# La Milla

## *Ecológico-Biodinámico Albariño sobre Lías*



### DENOMINACIÓN

DE ORIGEN:	Rías Baixas
SUBZONA:	Soutomaior
CLIMA:	Atlántico
UVA (S):	100% Albariño
SUELO (S):	Arenoso en microparcels
ALTITUD:	200 - 300 metros
EDAD DE LA VIÑA:	40 - 80 años
TIPO DE AGRICULTURA:	Ecológica y Biodinámica
PODA:	Poda espaldera, cortina
PRODUCCIÓN:	750 cajas



La Denominación de Origen Rías Baixas se extiende por un conjunto de zonas de Galicia que tienen una serie de condiciones físicas comunes que identifican y originan las características de sus vinos. Se trata de tierras bajas, con altitud generalmente inferior a 300m. próximas al mar y asociadas a los tramos inferiores de los cursos fluviales, lo que condiciona formalmente las características climáticas de influencia Atlántica que se manifiesta en temperaturas suaves y precipitaciones elevadas y bien repartidas, con un descenso hídrico en los meses de verano. La Milla está elaborado con un 100% de Albariño, esta variedad encuentra su hábitat natural en el ecoclima atlántico, prácticamente en el único en el que puede cultivarse. Necesita temperaturas suaves propiciadas por la cercanía del mar, lluvias abundantes, ambiente soleado y terrenos arenosos y poco profundos. La Milla es un cuvée hecho especialmente para Vinos de Terruños por la familia Pastor Gilabert, en colaboración con el viticultor y enólogo Ángel Parada, tercera generación de viticultores. Es un vino de color amarillo ligeramente dorado, con reflejos verdosos. De gran complejidad aromática, destaca un marcado carácter varietal de frutos maduros, con predominio del melocotón y la manzana, acompañados de recuerdos de piña. Una perfecta armonía con un recuerdo anisado. En boca resulta amplio, sabroso y con carácter. De fresca acidez y post-gusto largo, sedoso y envolvente, con recuerdos balsámicos y finos herbáceos.

**Vinificación:** La vendimia se realiza manualmente, en cajas perforadas de solo 20kg, con rápido despalillado y maceración en prensa. Se desfanga en frío y la fermentación se produce de forma espontánea, con temperatura controlada a unos 16-18 grados centígrados, en cubas de acero inoxidable, empleando clarificados naturales por decantación, trabajando las lías finas durante 6 meses y con un único filtrado suave.

**Gastronomía:** Marisco, pescados y carnes blancas, comidas asiáticas.