

COSECHA
2017

D.O.
Rías Baixas

VARIEDAD
100% Albariño

ZONA DE PRODUCCIÓN
Valle del Salnés

SUELO
Esquisto laminado, rico en minerales
(Mica, Talco, cuarzo)

EDAD DEL VIÑEDO
40 a 80 años

VIÑEDOS
Emparrado tradicional (pérgolas 1.75 m)

VENDIMIA
Manual en cajas de 18 kilos

MALOLÁCTICA
No

CRIANZA SOBRE LÍAS
3 meses sin batonnage



Medalla de oro en el
Challenge International
du Vin de Burdeos 2017



93 puntos Guía Repsol
2017



Just B

características cosecha 2017

La cosecha 2017 se caracterizó por un invierno con pocas lluvias. Durante la floración hubo buen tiempo, lo cual llevó a un adelanto de la misma. Durante los meses de verano las temperaturas fueron buenas, no demasiado altas. Todo ello desembocó en una vendimia que se realizó a finales de agosto – primera semana de septiembre, siendo una de las más tempranas de la historia de la D. O. Rías Baixas. Como consecuencia se obtuvieron uvas en muy buen estado sanitario y en perfecto equilibrio de acidez-grado, siendo la acidez algo más baja de lo habitual. Para la elaboración de nuestros vinos, comenzamos dicha vendimia la primera semana de septiembre, con lo que obtuvimos vinos terminados con una graduación en torno a 13-13,3% y una cidez total de 7 g/l. en ácido tartárico.

elaboración

Fermentación en acero inoxidable a 16°C durante 18 días, y posterior crianza sobre lías de 3 meses sin batonnage.

cata

Fase Visual

Amarillo pajizo, de leve tonalidad verdosa, límpido y brillante.

Fase Olfativa

Intensidad media-alta, hierbas aromáticas, flores blancas, cítricos y frutas de hueso, albaricoque, melocotón y lías finas.

Fase Gustativa

Boca fresca, buena acidez, cítrico, largo, graso, notas florales y reaparecen las notas cítricas y balsámicas, largo, cremoso.

maridaje

Todo tipo de pescados y mariscos. Carnes blancas, rissotos, ensaladas y algunos tipos de quesos. También marida a la perfección con muchas cocinas internacionales: japonesa (sushi y sashimi), peruana (ceviche) o tailandesa

Temperatura de servicio 12°C

Just b

Un blanco muy personal.

Just b es la materialización de un sueño.

Un proyecto que nace desde el corazón, una propuesta personal, ansiada y diferente. Con él queremos presentar una selección elegante y atrevida al mismo tiempo, que busca la expresión de un ideal a través de un vino. Una forma de entender la vida, de compartir, de apreciar y de disfrutar de cada momento.

Nuestro trabajo tiene como objeto elaborar ese albariño que muestre su marcada y única personalidad atlántica, que exprese la identidad varietal de la auténtica uva albariña.

Just b es simplemente lo mejor, Just the best!

Un vino que brinda por la ilusión y el optimismo. Sin exclusiones, sin etiquetas... eso es Just B. Porque no te mereces menos!

Y ahora... ¿brindamos?



COSECHA
2018

D.O.
Rías Baixas

VARIEDAD
100% Albariño

ZONA DE PRODUCCIÓN
Valle del Salnés

SUELO
Esquisto laminado, rico en minerales

EDAD DEL VIÑEDO
20 a 40 años

VIÑEDOS
Emparrado tradicional (pérgolas 1.75 m)

VENDIMIA
Manual en cajas de 18 kilos

GRADO
13°



Cro que

elaboración

Desfangado en frío estático durante 48 horas a 12°
Fermentación en acero inoxidable a 16°C durante 20 días

cata

Fase Visual

Amarillo pajizo, de tonalidad verdosa media, limpio y brillante, finísimo carbónico.

Fase Aromática

Intensidad media-alta, hierbas aromáticas, flutas blancas, manzana, pera, cítricos, piel de limón y fondo floral.

Boca

Fresca, buena acidez, con volumen, frutal, equilibrado, intenso, elegante amargor final.

maridaje

Todo tipo de pescados y mariscos. Carnes blancas y algunos tipos de quesos.

Temperatura de servicio 10-12°C

Cro que

**El croque es un molusco
que conserva el
espíritu de Galicia en su concha.**

**Su aspecto externo,
con su forma ovalada y acanalada
de colores cremosos
en tonos amarillos o blancos
y su resistencia
en condiciones extremas
lo hace muy popular en nuestra tierra,
las Rias Baixas.**

Y ahora... ¿brindamos?