

MAIOR DE MENDOZA

S O B R E L Í A S

Cosecha 2019

VINO DE PARCELAS SINGULARES



Procedencia de la Uva

Viñedo propio en 2 parcelas cercanas al mar, en el Valle del Salnés, dentro de la Denominación de Origen "Rías Baixas". Plantados antes de la creación de la DO, la superficie de albariño más grande de la época.

Suelo granítico-arenoso, con un sistema de conducción de emparrado, con dos cepas por poste en competencia para autorregular su vigor de manera natural y amplios pasillos de ventilación.

Cosecha

Uva cuidada de manera sostenible, sin herbicidas, insecticidas ni productos agresivos. Todos los trabajos se realizan manualmente. La poda tuvo lugar durante los meses de Diciembre y Enero. En Junio, tras la floración, se eliminaron los brotes superfluos y chupones. Se hicieron desnietados en el mes de Julio. Durante la maduración de las parcelas se fueron haciendo análisis pormenorizados de seguimiento de azúcares y acidez de la uva. La vendimia tuvo lugar entre el 12 y 23 de Septiembre, buscando el momento óptimo de maduración de cada parcela.

Vinificación

La uva se recogió en cajas de 20 kgrs.; en Bodega realizó una maceración pelicular en frío de una media de 10 horas.

La fermentación alcohólica tuvo lugar durante 21 días a temperatura controlada (16 – 18°C), con levaduras autóctonas.

Se realizó una crianza en lías finas de 3 meses, con battonnage.

Cata

De color amarillo pajizo, con leve tonalidad verdosa, límpido y brillante, con finísimo carbónico.

De intensidad aromática media-alta, con notas de flores blancas, de azahar, balsámicas, cítricos como la mandarina, frutas de hueso como el melocotón, níspero, paraguay, frutas blancas, lichis y lías finas.

En boca es fresco, con buena acidez, graso y untuoso, con volumen, muy frutal, cremoso, largo y equilibrado.

Recomendaciones

La temperatura de almacenamiento no debe superar los 18°C y nunca debe estar expuesto al sol evitando, en todo caso, cambios bruscos de temperatura.

Apropiado para tomar con entremeses, marisco, pescados, arroces, carnes blancas y cocina oriental.

Debe servirse a una temperatura recomendada entre 10 y 12°C.

Grado alcohólico: **12,5% en volumen**

Acidez total: **6,9 gr/l (en tartárico)**

Azúcar residual: **2,6 gr/l**

Disponble en: **Cajas de 6/12 botellas**

Elaborado y embotellado por:

Maior de Mendoza, S.L.

Rúa de Xiabre, 58 - Trabanca Sardiñeira - Carril

36600 Vilagarcía de Arousa (Pontevedra)

Tel.: 986 508 896 - Fax 986 507 924

E-mail: maiordemendoza@hotmail.es

www.maiordemendoza.com

Capacidad botella:

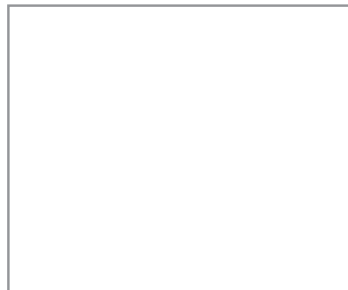
150 cl. (Magnum)

75 cl.

50 cl.



Distribuido por:



Maior de Mendoza fue la primera marca de la D.O en salir al mercado bajo el epígrafe **“sobre lías”**. Pionera en esta vinificación en la zona, en base a viñedos antiguos, sanos (sin herbicidas o productos agresivos) y trabajados manualmente. Hoy fieles a esta filosofía procede toda la uva de estas mismas viñas, siendo un vino de finca que al salir al mercado responde al perfil varietal, pero con una gran evolución y mejora en la botella.

La prensa especializada y los más importantes concursos de vinos del mundo confirman esta doble alma:

Se trata de **uno de los albariños más premiados** de la historia de Rías Baixas: **Mejor vino blanco español** en el **International Wine Challenge**, **Gran Medalla de Oro** en el **Concurso Mundial de Bruselas** (uno de los mejores 14 mejores blancos del mundo), **Mejor blanco español** en cuanto a su relación calidad-precio, con 95 puntos para la **Guía Gourmets**, Gran Medalla de oro y diversos oros en el único concurso del mundo que evalúa la evolución de los Albariños: la Cata de las Añadas organizada por la D.O. Rías Baixas, donde en la última edición fue la bodega más destacada.

Ha sido premiado año tras año en concursos del prestigio de Mundusvini, Decanter, Vinalies, Challenge International du vin, Concurso Mundial de Bruselas, Bacchus, Selecciones Mundiales de Canada, International Wine Challenge, Wine Master Challenge, China Wine Spirits Award, Albariños al Mundo, Cata de las Añadas, Premios Mezquita, Sommelier Wine Awards, Citadelles du Vin.... entre muchos otros.

Distintos artículos y catas verticales ensalzan su evolución: La revista **Decanter** en su especial de la D.O destaca Maior de Mendoza entre sus mejores vinos con 94 puntos. El grupo **Peñín** tras realizar una cata a ciegas de todas las Denominaciones de Origen gallegas: "Vinos gallegos que pintan canas" en 2016, nos destaca como uno de los grandes dominadores de la cata con 4 vinos de los 30 mejores Rías Baixas, resaltando un sobre lías del 2008. En Expansión el pasado año Enrique Caldach publicó **"La grandeza del Albariño"** sobre Maior de Mendoza calificando de *“espectacular y magnífica”* su evolución y su cata vertical *“una auténtica demostración de fuerza”*, recomendando guardar años las botellas. Andrés Proensa en **Planeta Vino** 2017 publica una vertical alcanzando Maior de Mendoza sobre lías 2012- 95 pts 2013- 94 pts, 2009- 93 pts y 2014- 92 pts. **J. F. Cuesta** titula una cata vertical de Maior de Mendoza, **“Grandeza de albariño”**, catalogando alguna añada como *“vino de culto....”*

El pasado año **2019** fue elegido Mejor blanco español en cuanto a su relación calidad/precio, con 95 puntos por la **Guía Gourmets**; además obtuvo 93 puntos en la **Guía Proensa**, 92 puntos en **Mi Vino**, 91 puntos en las **Guías Peñín, ABC** y **James Suckling**, 90 puntos en **Decanter** y en la Guía **Vivir el Vino**.

El año **2018** recibió 94 puntos en la **Guía Proensa**, 93 Din Vin Guide, 92 Mi Vino, 91 **Guía Peñín** con 5 estrellas a la mejor relación calidad/precio y 90 puntos **James Suckling** en la Guía de los vinos de Galicia fue medalla de oro donde ha repetido distinción en innumerables ocasiones.

El año **2017** recibió 93 pts en la Guía Peñín, fue elegido en el **Cuadro de Honor de los mejores vinos de España** de la **Guía Gourmets** con 92 puntos, 92 puntos **Guía ABC**, Guía de los 365 vinos al año, 91 puntos Vivir el Vino, 90 puntos Guía Proensa y Guía del Vino Cotidiano.

El año **2016** Cuadro de Honor de los mejores vinos de España de la Guía Gourmets con 92 puntos, 92 puntos en la Guía Abc y en la Guía de los 365 vinos al año, 91 puntos Guía Peñín y 5 estrellas 91 puntos **Mejor compra y mejor vino gallego del año Wine & Spirits**, Cuadro de Honor de los Mejores vinos de España de la Guía del Vino Cotidiano con 90 pts y 90 puntos **Wine Enthusiast**.

En el **2015** recibió 94 puntos en la Guía Gourmets siendo elegido uno de los mejores vinos de España en su Cuadro de Honor, 91 puntos en la Guía Proensa, Guía del vino cotidiano, Guía sin mala uva, Guía Wineextrem, uno de los 3 únicos albariños presentes en la **Guía Hachette de los 1000 Mejores Vinos del Mundo**, donde hemos sido la bodega gallega más presente en los últimos años destacándonos como *“una de las perlas del viñedo español”*.