

ALBARIÑO



Es la cuarta variedad blanca autóctona de mayor representación en la D.O. Ribeiro. De excelente comportamiento, se caracteriza por ser muy completa y algo exuberante. Normalmente es utilizada como complementaria aportando complejidad aromática, acidez y glicerol. Variedad de porte erguido, su brotación es precoz por lo que puede tener problemas con las heladas tardías. Su ciclo de maduración es corto, con un vigor medio y fertilidad media. Los suelos más apropiados son los que dispongan de un buen drenaje. Presenta buena resistencia a la Botrytis, tiene sensibilidad media al oídio, al mildiu, a la excoriosis y es muy sensible al corrimiento.

Los vinos que produce son bastante aromáticos, terpénicos, destacando sensaciones florales, frutales y balsámicas, con boca glicérica, untuosa y a su vez fresca. Alcanzan altas graduaciones con facilidad que pueden rondar los 13º-14º alcohólicos con una buena conservación de la acidez entre 6 y 8 gr/l de acidez total expresada en ácido tartárico, presentando buenas aptitudes para el envejecimiento. En la D.O. Ribeiro suele utilizarse como complementaria aportando al conjunto una buena complejidad aromática y grasa.