



ALBARIÑO
MILLADOIRO

RÍAS BAIXAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



“Fresco. Manzana granny smith. Lima. Hierbaluisa. Notas florales. Sin aristas. Nariz sutil y elegante. Equilibrado. Agradable y fácil de beber. Hecho para terminarse la botella, pues una copa pide otra. Frescura atlántica.”

Pedro Sestayo y Juan Carlos Liste.

- Atlantis The Palm, Dubai 5*****GL
- Grupo La Sucursal
- Saiti (Vicente Patiño)
- Restaurante Vertical (1* Michelin)
- Hotel Las Arenas 5*****GL (The Leading Hotels of the World)
- Karak (Rakel Cernicharo)
- Askua (Ricardo Gadea)
- The Biltmore Miami Coral Gables ****Luxury

Medalla de Plata Excepcional Silver Outstanding en el concurso más prestigioso del mundo: IWSC

ALBARIÑO MILLADOIRO

RÍAS BAIXAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

“Es un placer para mí presentarles Milladoiro, un albariño fácil de beber, elaborado para gustar al gran público. Está presente desde en grandes restaurantes dirigidos por prestigiosos chefs, hasta en locales bistro, tabernas y tiendas gourmet. El atractivo diseño y la exclusividad de que no se encuentre en grandes superficies lo hacen muy deseable para el restaurador.

Muchos de nuestros clientes están reconocidos con Estrellas o Bib Gourmand en la Guía Michelin.

Desde que hemos sido galardonados recientemente con una medalla Silver Outstanding en el IWSC, nuestra presencia internacional se ha disparado posicionando aún mejor la marca Milladoiro.

Estoy convencido de que Milladoiro puede ser un gran aliado para ayudarle a mejorar las ventas de su empresa.”

Alberto Moya Polo



Milladoiro.

Vino blanco joven de uva Albariño con Denominación de Origen Rías Baixas.

Tras conocer el deseo de su abuela, de 99 años, de conservar los viñedos familiares de Galicia, Alberto Moya deja su trabajo como ingeniero en una multinacional y se marcha a Galicia donde elabora con mimo Milladoiro, vino de autor que pretende transmitir la pureza varietal de la uva Albariño.

Esta uva procede de las parcelas familiares ubicadas en el Valle del Salnés, en el término de Ribadumia, Pontevedra.

La orientación es Sur con una pendiente inferior al 5% a 75m sobre el nivel del mar. La edad del viñedo es de 29 años. Los suelos son pobres, ácidos y arenosos, formados por tierras bajas. La conducción del viñedo es en emparado y están en no laboreo con cubierta vegetal permanente. No se utilizan herbicidas aumentando así la biodiversidad de la flora y protegiendo el entorno.

El clima durante el año 2016 fue muy frío y húmedo en primavera, lo que retrasó la brotación dos semanas, y muy cálido y seco en los meses de verano. Esto provocó una maduración perfecta de la uva. El estado sanitario del viñedo fue muy bueno.

Realizamos una preselección de uvas en el viñedo y una segunda en bodega. Los racimos se sometieron a un prensado suave con un rendimiento bajo. Posteriormente se llevó a cabo la fermentación alcohólica de forma espontánea con levaduras naturales y en depósitos de acero inoxidable controlando su temperatura una vez iniciada ésta. Tras una segunda fermentación maloláctica, de 12 semanas de duración, se finalizó con el clarificado, estabilizado, filtrado y embotellado.

Producto:	Milladoiro	Portainjerto:	196-17-C
Productor:	Alberto Moya Polo	Vendimia:	19 al 23 de Septiembre
D.O.:	Rías Baixas	Forma de vendimia:	Manual
Año:	2016	Cajas de vendimia:	15 kg.
Tipo de suelo:	Arenoso Delgado	Fermentación:	Depósitos Inoxidables
Edad del viñedo:	29 años	Crianza:	Maloláctica sobre Lías
Variedad:	Albariño 100%	Grado Alcohólico:	13% vol.
Ubicación viñedo:	Ribadumia	Acidez Total:	6,4 g/L
Rendimiento por Ha.:	5000 kg.	Acidez Volátil:	0,4 g/L
Conducción viñedo:	Emparrado	pH:	3,2
Altitud geográfica:	75 m.	SO2 libre:	< 200 mg/L
Orientación viñedo:	Sur	Azúcar residual:	3,1 g/L
Pendiente viñedo:	Inferior al 5%	Tiempo de consumo:	4 años