

BAIXA SIRENA

Baixa Sirena is a puzzle of plots scattered in the Salnes Valley. Different altitudes and facing of **Albariño**. Each plot is different and unique, all share the **granite soils**, very disaggregated at the top with outcrops of bedrock in some areas and pebbles, which facilitate drainage in Galicia, where the average annual rainfall is high. To achieve a perfect exposure to the sun the grapes are grown in typical Galician pergola or **Parral**, bringing the lines to the south. We fled the espalier because, although it is easily machined, does not benefit the maturity of the grapes. All that is in our vineyards and all that we want respect it... our winemaking is simple and respectful.

Baixa Sirena es un puzzle de parcelas repartidas por el Valle del Salnés. Diferentes altitudes y caras del Albariño. Cada parcela es diferente y única, todas comparten los suelos graníticos, muy desagregados en la parte superior con afloramientos de roca madre en algunas zonas y cantos rodados, que facilitan el drenaje en Galicia, donde la precipitación media anual es elevada. Para conseguir una perfecta exposición al sol la uva se cultiva en pérgola típica gallega o en Parral, acercando las líneas hacia el sur. Huimos de la espaldera porque, aunque es fácilmente mecanizada, no beneficia la madurez de la uva. Todo lo que hay en nuestros viñedos y todo lo que queremos respetarlo... nuestra elaboración del vino es sencilla y respetuosa.

Grape variety | Variedad: Albariño. | Albariño.

Soils | Suelos: disintegration of granite, surfacing occasionally to the bedrock. | granito desintegrado aflorando ocasionalmente sobre la roca.

Appellation | Denominación de Origen: D.O. Rías Baixas [Valle del Salnés]

Winemaking process | Elaboración: hand harvesting; cold maceration with skins occurs for several hours before fermentation. Fermentation by indigenous yeasts in stainless steel tanks, pre-evacuated with CO₂. Once finished, wine is kept for 3 months with lees before a careful stabilization. | vendimia manual; maceración en frío previo a la fermentación alcohólica. La fermentación se realiza con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable. El vino se mantiene en contacto con las lías previo a una cuidadosa estabilización.

Tasting notes | Notas de cata: pale yellow color; a nose reminding the ocean, salty and mineral, a citric background and a remarkable fruit. An extraordinary freshness in the mouth, vibrant and bright. | amarillo pajizo; recuerdos a salitre sobre un fondo cítrico y frutal. Extraordinaria frescura en la boca, vibrante y energético.

Pairing | Gastronomía: perfect for all kind of fish and seafood, even the most intense. Also suitable for appetizers, salads and vegetables. | ideal para todo tipo de pescados y mariscos, incluso los más intensos. También es idóneo como aperitivo, ensaladas y vegetales.

