

MONOGRÁFICOS
EVEGA Nº. 4



A VARIEDADE TREIXADURA

XUNTA DE GALICIA

**MONOGRÁFICOS
EVEGA Nº. 4**



A VARIEDADE TREIXADURA

Autores

Emilia Díaz Losada
Juan Carlos Vázquez Abal
Francisco Rego Martínez
Manuel Castro González
Sandra Cortés Diéguez

Edita

Xunta de Galicia. Consellería do Medio Rural. Agacal

Lugar

Santiago de Compostela

Año

2018

Impresión

Tórculo Comunicación Gráfica, S. A.

Depósito legal

C 1919-2018

Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia

Ponte San Clodio s/n
32428 Leiro (Ourense)
evega.medio-rural@xunta.es

Dicir Treixadura é dicir Ribeiro. E dicir Ribeiro é dicir Ourense. Ourense é viño e máis. Catro das cinco denominacións de orixe vitivinícolas de Galicia están en territorio ourensán. Tamén a Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia (EVEGA), á que agradezo a súa invitación para participar neste monográfico. Agradecemento e recoñecemento a un centro de investigación clave no noso I+D+i, permítanme, tamén na nosa identidade como país. Grazas EVEGA, grazas Juan Casares, polo impulso e compromiso con esta terra e coa súa rica historia, cuxas mellores páxinas están por escribir.

Grazas a viticultores, empresarios, consumidores, vedores, administracións e entidades privadas. Un sector que coñezo desde a miña etapa con responsabilidades como delegado en Ourense da entón Consellería de Agricultura, Gandaría e Política Agroalimentaria da Xunta de Galicia.

Ourense é a provincia termal, unha provincia con lindeiro internacional con Portugal, un territorio con traxectoria de traballo, creatividade e emigración. A porta de Galicia á alta velocidade ferroviaria, un espazo ambicioso con liderado nacional e internacional en campos como a moda, a tecnoloxía, a lousa ou esa grande despensa que representa o noso sector agroalimentario.

Ourense conta cun goberno provincial consciente do noso potencial, asumindo os retos que este territorio ten no século XXI, desafíos que pasan por consolidar unha economía baseada en gran parte no atractivo incuestionable de produtos de primeira calidade.

Exemplos dese compromiso son a nosa axuda anual aos consellos reguladores, contemplada *ab initio* nos orzamentos da Institución. Tamén, no caso da denominación de orixe Ribeiro, apostar en 2019 por un plan estratéxico que fixará a súa folla de ruta. Aí a Treixadura cobra o protagonismo que merece. O protagonismo de Ourense.

Manuel Baltar

Presidente da Deputación de Ourense

A Treixadura

A Treixadura é unha variedade de cultivo tradicional de Galicia, característica da comarca do Ribeiro. O seu cultivo expándese ao longo do Miño, dende a Ribeira Sacra ata O Rosal.

Coñecida como “Trajadura” na literatura antiga, e como tal coñécese en Portugal, aínda que nalgúns zonas tamén a denominan “Trincadente”. Non se coñecen moitas sinonimias desta variedade. García de los Salmenes (1908) cita a sinonimia “Verdelho Rubio” na provincia de Lugo.

A día de hoxe estamos lonxe de coñecer as orixes xenéticas das variedades galegas, pero temos a certeza de que existen polo menos dous grupos xenéticos moi diferenciados, un que agrupa as variedades cultivadas fundamentalmente no oeste da rexión e outro que inclúe as variedades cultivadas no leste, entre as que se encontra a Treixadura. Tamén se coñece o seu parentesco coa variedade portuguesa “Batoca”, presente na colección de variedades de vides da Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia baixo o nome de Treixadura Francesa.



FOLLA ADULTA: FACE



FOLLA NOVA: FACE



ACIO



Mosto de Treixadura á saída da prensa

Esta variedade está recoñecida coa categoría de recomendada en todas as denominacións de orixe galegas.

Representa xunto co Albariño e o Godello unha das variedades máis salientables dos viños brancos galegos.

Descrición morfolóxica

O pámpano novo presenta a extremidade aberta con peluxe tombada de densidade media. A folla nova é bronceada con peluxe tombada de densidade baixa. A folla adulta presenta forma pentagonal con cinco lóbulos, con peluxe tombada no envés do limbo; os dentes son convexos ou rectilíneos; e o seo peciolar e os seos laterais son abertos.

Os acios son cónicos con lonxitude, largura e compacidade media, e con presenza de unha ou dúas ás. Os bagos son elípticos, de tamaño medio e de cor verde-amarela que adquiren unha cor dourada cando quedan expostos ao sol.

Fenoloxía

As distintas condicións meteorolóxicas nas distintas localidades ou as prácticas culturais aplicadas no viñedo poden explicar un desigual comportamento fenolóxico da variedade, o mesmo que as variacións interanuais poden determinar modificacións na secuencia fenolóxica.

A duración do ciclo fenolóxico é superior a 140 días (arredor de 170 días entre o agromo e a maduración), polo que se considera unha variedade de agromo e maduración tardía, entre quince ou vinte días despois de Chasselas, variedade utilizada como referencia neste tipo de estudos. Cando a comparamos con outras variedades cultivadas na nosa rexión, pódese considerar de ciclo medio, con maduración posterior ao Albariño e ao Godello e anterior á Loureira. O agromo ten lugar na segunda semana de marzo,

a floración na primeira semana de xuño e a maduración a mediados de setembro.

Ao ser unha variedade tardía é máis sensible á altitude. En viñas en costa ben situadas, con producións moderadas, acada boas maduracións. Ben se aprecia unha tendencia xeral a un caída da acidez, obrigando a correccións enolóxicas ou ben a realización de *coupages* con outras brancas de maior acidez; polo tanto, as aplicacións foliares de base potásica para favorecer a maduración poden estar contraindicadas por coadruar nesta baixada de acideces.

O cultivo

É unha variedade de produtividade moderada de entre 12.000 a 15.000 tm/ha, de baixa fertilidade e elevado vigor. A fertilización, a adecuación dos portaenxertos e a elección dos clons están aumentando a produtividade desta variedade, sobre todo cando se cultiva en terreos fértiles, que fan que o tamaño e a compacidade dos acios aumente. Os acios son máis compactos, con bagos máis grandes, apertados e de pel máis fina, e polo tanto máis susceptibles á podrencia en vendimas con choivas.

A elección do portaenxertos vén condicionada non só pola variedade senón tamén, entre outros factores, pola adaptación ás características particulares do terreo, pola súa aptitude para reducir e controlar o vigor, ou polo efecto que producirá na maduración dos acios. É de mencionar que no caso concreto das variedades vigorosas, como Treixadura, enxertadas sobre portaenxertos tamén vigorosos e en solos fértiles, poden aparecer resultados indesexables como os “correntos de flor”.

Non é especialmente máis sensible que outras a principais enfermidades que afectan os viñedos galegos. Sensible ao mildio e algo menos ao oídio e Black rot; pola compacidade dos seus acios pódese ver afectada pola *Botrytis cinerea*.

Cando o microclima o propicia tamén é sensible á couza do acio e á cochinilla do melazo.

Debe de cultivarse en ladeiras de montaña soleadas e protexidas do norte para evitar o corrememento. Algunhas publicacións establecen como límite para o cultivo da Treixadura altitudes de 300 m e un índice de Huglin mínimo de 2000; con valores inferiores, a maduración non será suficiente, pero tampouco interesa situala en lugares cun índice de Huglin moi superior xa que a maduración será moi temperá e baixo o efecto de temperaturas comparativamente elevadas, o que reducirá o seu potencial aromático. Se ben é preciso unha análise detallada de cada zona pois son moi variables as condicións microclimáticas dos vales dos nosos ríos, facendo posible o seu cultivo.

A densidade de plantación, o sistema de condución, a formación ou arquitectura da planta teñen como finalidade a obtención dun equilibrio entre o sistema radicular e a vexetación para obter producións de calidade.

O sistema de condución tradicional na variedade Treixadura son os vasos altos, de 65 a 80 cm, con apoio en estacas e poda da vara cun número variable de xemas. Estas formas

estanse modificando e adaptando á condución en espalleres, con formación en Guyot ou en cordón, máis adaptadas á mecanización e de fácil manexo.

A altura da parede foliar para conseguir un bo equilibrio da vexetación ten de ter como mínimo un 80% de altura en relación ao longo das filas. Para largos da fila de 2 m a altura da parede foliar ha de ser de 1,60 m. Paredes máis baixas, sobre todo en terreos fértiles, obrigarán a facer un maior número de despuntes, producindo un excesivo desenvolvemento dos netos.

Sempre que a orografía do terreo o permita a orientación das filas do espaller será N-S cun lixeiro desvío NE-SW, naquelas zonas nas que as temperaturas superen con frecuencia os 30 °C, conseguindo que non se produza unha acción directa do sol sobre a parede foliar nas horas de máis calor; en zonas con veráns máis frescos unha orientación N-S con lixeiro desvío NW-SE será a máis axeitada.

As formacións en Guyot, con vara longa, permiten obter altas producións. Sobre o extremo do tronco déixase unha póla curta con unha ou dúas xemas e unha vara con 6 a 8 xemas. As formacións en cordón con podas a polgares de

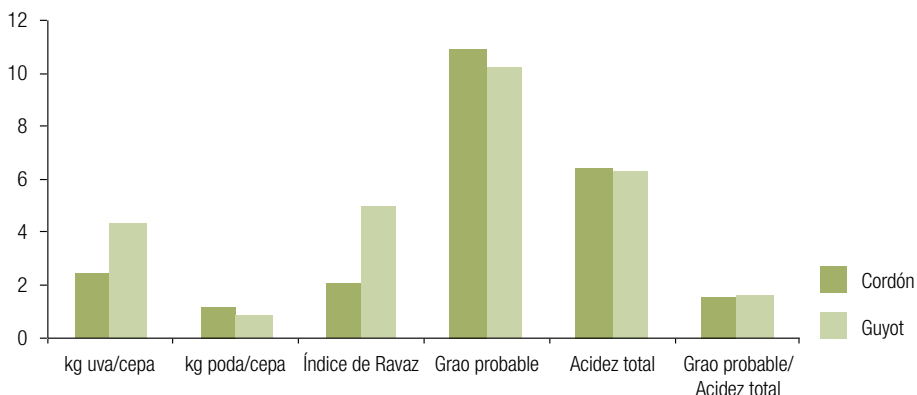


Fig.1. Parámetros agronómicos e da calidade do mosto para o cultivo da Treixadura na formación en cordón e Guyot

unha ou dúas xemas dan producións aceptables, con calidades semellantes (fig. 1). En todo caso o que interesa é un deseño de poda que evite o apiñocamento dos acios, feito que ocasiona rozamentos e déficits de ventilación, sempre indesexados e máis nunha caste sensible á botrite.

Tanto nos guyots como noutros sistemas en que se deixe vara, a acción de torcer (arquear) a vara farase preto da súa base, estendendo o resto horizontalmente polo arame; arqueamentos de vara moi cerrados non interesan porque dan lugar a apiñocamentos.

A Treixadura, a diferenza doutras variedades como o Godello, ten pouca tendencia a que broten as xemas da coroa ou da madeira. Isto é unha vantaxe e tamén un inconveniente. A escasa brotación facilita os traballos de primavera, pola baixa presenza de ladróns, e a poda é sinxela posto que haberá escasa acumulación de baceiros nos puntos produtivos, o que facilita a visualización do esquema de poda.

O inconveniente é que por esta escasa agromada é preciso poñer moita atención na poda

para evitar erros que provoquen alongamentos excesivos que conduzan a facer rebaixas non desexados no esqueleto da cepa.

A selección clonal

A selección clonal da Treixadura abordouse nos anos oitenta, froito do primeiro plan de selección clonal e sanitaria da vide, desenvolto grazas á colaboración da entón Caixa Ourense e a Consellería de Agricultura da Xunta de Galicia, a través da Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia.

Polas súas características agronómicas e enolóxicas seleccionáronse 13 clons clasificados en tres grupos: 8 clons de primeira liña, 4 de segunda liña e 1 de terceira liña. A avaliación do estado sanitario dos clons de primeira liña determinou que os clons RA-24, RA-26, RA-36 e RA-43 estaban exentos das viroses recollidas no Regulamento técnico de control e certificación de plantas de viveiro de vide, e polo tanto podían ser utilizados para a produción e venda de material vexetal coa categoría de certificado. Xemas

	RA-24	RA-26	RA-36	RA-43
Parámetros agronómicos				
Peso uva/cepa (kg)	3,2	4,6	4,1	3,5
Uva tm/ha	12,7	18,5	16,2	13,7
Peso acio (g)	186	188	242	196
Peso madeira de poda/cepa (kg)	1,20	1,3	0,98	1,32
Peso da uva/peso madeira de poda	2,33	3,8	4,2	2,6
Grao alcohólico probable do mosto	10,30	10,9	10,9	10,92
Acidez total do mosto en g/L de tartárico	6,00	6,40	6,37	6,45
pH mosto	3,50	3,35	3,42	3,37
Parámetros enolóxicos				
Grao alcohólico	10,7	11,2	12	12,3
Acidez total en g/L de tartárico	7,7	7,2	6,5	4,8
pH	3,22	3,17	3,12	3,35
Extracto seco	20,6	19,0	20,1	18,0
Glicerol	4,43	4,5	4,7	5,6

Táboa 1. Características agronómicas e enolóxicas dos clons de Treixadura (Mañas 2000 e 2006)

destes clons distribuíronse entre os viveiristas co obxecto de que estes multiplicasen o material e o distribuisen entre os viticultores. Na táboa 1 amósanse as características agronómicas e enolóxicas destes clons.

A elaboración de viños

A vendima

A elección da data de vendima é unha das decisións técnicas máis importantes na elaboración, xa que condicionará a composición do mosto e o perfil analítico e sensorial do viño resultante. Deste xeito, para establecer o inicio da recollida da uva, nas adegas xa non se fala só de maduración tecnolóxica senón tamén de maduración aromática. Neste sentido deben levarse a cabo mostraxes periódicas dende o fin da cora para realizar análises químicas e sensoriais dos bagos de uva antes de tomar a decisión da súa recollida. Dentro das análises químicas son moi importantes os parámetros do azucre e acidez total, pois será o equilibrio entre ambos os dous o que condicione a chamada maduración tecnolóxica. Para a variedade Treixadura estímáanse axeitados valores de 12 a 12,5 graos probables, cunha acidez total arredor dos 6 g/L (expresada en ácido tartárico). Hai que ter en conta que a fermentación alcohólica a baixas temperaturas pode chegar a incrementar a graduación final do viño e que a acidez total baixa notablemente, polo que non convén desviarse moito dos parámetros antes citados. É tamén arredor deste punto de maduración cando a variedade Treixadura expresa a súa mellor composición aromática, tanto pola presenza e contido en compostos primarios en forma libre coma dos seus precursores ligados. Aínda que o instrumental empregado para a identificación dos compostos responsables do aroma non forma parte do equipamento de laboratorio das adegas, existen metodoloxías máis sinxelas que permiten determinar o contido global destes aromas e ter un dato moi valioso

á hora de definir a data da vendima. Outro parámetro moi importante que convén tamén ter en conta é o valor do pH, pois condiciona, entre outros equilibrios fisicoquímicos, a evolución da poboación de microorganismos presentes no mosto. Ademais, estudos de investigación levados a cabo para variedades de uva aromáticas estableceron unha correlación positiva en vendimas con valores de pH máis altos con colleitas de menor aromaticidade, por perda ou transformación de compostos terpénicos. Son aconsellables valores de pH non superiores a 3,20-3,30 na uva, xa que na fermentación alcohólica poden aumentar dando lugar a viños máis inestables e cunha perda importante de aromas primarios. Co fin de completar a composición analítica tamén se poden determinar os contidos dos dous ácidos máis importantes da uva, o tartárico e o málico. Dado que a Treixadura non é unha variedade que destaque por ter unha acidez elevada, a presenza de ácido málico en valores de 2 a 3 g/L servirá de soporte aromático do viño e axudará na súa lonxevidade.

En calquera caso, un dos aspectos que máis vai condicionar o inicio na recollida da uva, á marxe de calquera resultado analítico, é a súa calidade sanitaria. Para elaborar un viño de calidade é imprescindible que os acios estean en perfectas condicións sanitarias, sen presenza de fungos, para evitar contaminacións no mosto e desviacións aromáticas durante a fermentación alcohólica e fases posteriores.

No caso de que a uva Treixadura sexa destinada á elaboración de viño tostado, a data da vendima pode adiantarse respecto á vendima tradicional, para escoller os acios máis sans e non necesariamente moi maduros. O proceso de pasificación implica un importante aumento da concentración de azucres, o que dará lugar a un elevado grao alcohólico probable. Convén que as uvas destinadas a tostado manteñan un nivel alto de acidez e valores de pH máis baixos, para favorecer un mellor equilibrio gustativo ademais dunha correcta pasificación e elaboración.

Nos últimos anos comprobouse a capacidade da variedade Treixadura para a elaboración de viños espumosos de gran expresión aromática e capacidade de envellecemento. O momento óptimo da vendima da uva destinada á elaboración dun viño base para espumoso vén marcado polo valor do grao probable, que non debe ser superior a 11°. Graos alcohólicos superiores poden ocasionar problemas na segunda fermentación en botella, ademais dunha perda da calidade da espuma no viño final.

En todos os casos, independentemente do tipo de viño que se vai elaborar, os labores de vendima deben facerse preferentemente pola mañá e en pequenas caixas perforadas para que a uva se mantéña en condicións óptimas ata a chegada á adega. O transporte debe de facerse o máis axiña posible dende a súa recollida para iniciar o seu procesamento.

Procesamento da uva e obtención do mosto

Os compostos aromáticos que definen unha variedade de uva ou os aromas varietais están maioritariamente presentes na pel da uva, polo que todas aquelas operacións prefermentativas que axuden ao contacto entre a pel e o mosto conducirán a un incremento no aroma. No caso da variedade Treixadura a aromaticidade vén definida por un contido medio pero significativo en compostos aromáticos de tipo terpénico e norisoprenoides que se concentran nunha porcentaxe superior ao 60% na pel, podendo algúns deles estar incluso ao 90%. Estes aromas, que se van acumulando durante a maduración, van permanecer no viño resultante, polo que a súa extracción da pel incrementará notablemente o aroma e axudará a expresar a tipicidade da variedade Treixadura.

Para levar a cabo este proceso as adegas poden empregar maceradores ou prensas pneumáticas pechadas, ademais do emprego de xeo seco ou encimas pectolíticas con actividades

específicas; técnicas que se viñan aplicando noutras variedades aromáticas e que agora se coñece, polos estudos de investigación levados a cabo, que tamén son axeitadas para a Treixadura pola súa riqueza moderada en aroma varietal de tipo terpénico.

Estas operacións esixen un estrito control de temperatura e tempo, xa que o contacto entre as partes sólidas da uva e o mosto pódense extraer compostos fenólicos non desexables na vinificación dos viños brancos. No caso da maceración pelicular establécense de modo xeral temperaturas máximas de 10°C e tempos de maceración non superiores ás 8 horas. A uva para macerar ten que estar previamente separada do cangallo, para non extraer durante o proceso notas leñosas ou herbáceas deste xa que encubrirían os aromas propios da uva e darían un amargor e adstrinxencia en boca.

O proceso de sulfitado do mosto realízase nas primeiras etapas do procesamento para evitar oxidacións ou degradacións resultantes de actividades encimáticas e proliferación de microorganismos. Os niveis recomendables de sulfuroso engadido están condicionados polo pH e a calidade sanitaria da vendima, sendo recomendable non superar os 50 mg/l.

Unha vez obtido o mosto, convén levar a cabo unha operación de clarificación para reducir a turbidez deste, eliminando os sólidos insolubles presentes en suspensión. Esta operación tradicionalmente realizábase de maneira estática, deixando decantar o mosto a baixa temperatura, de modo que as partículas máis pesadas van caendo ao fondo do depósito sen que se inicie a fermentación alcohólica. O tempo de espera desta operación pódese acurtar empregando novas técnicas como a centrifugación, a flotación ou a filtración, que obteñen un mosto limpo en poucas horas.

O mosto limpo, con valores de turbidez entre 50 e 200 NTU, trasfégase ao depósito onde vai ter lugar a fermentación alcohólica. Valores

inferiores de NTU (mostos moi lípidos) poden dar lugar a problemas na fermentación alcohólica pola falla de soporte e nutrientes, ademais da formación de compostos aromáticamente negativos. Do mesmo xeito, un mosto con valores superiores de NTU (mostos moi turbios) pode xerar viños con aromas a xofre e vexetais.

A fermentación

A fermentación alcohólica do mosto é basicamente o proceso conducente a transformar os azucres en alcohol. Durante esta etapa teñen lugar un conxunto de reaccións bioquímicas e microbiolóxicas que condicionarán a composición analítica e as características aromáticas do viño final. A fermentación debe ser controlada, vigorosa, reproducibile e completa, polo que non é recomendable que o dito proceso sexa espontáneo. Para acadar unha boa seguridade fermentativa poden empregarse lévedos seleccionados (LSA) ou ben utilizar a técnica do pé de cuba, preparado na adega uns días antes empregando un mosto seleccionado de uvas en perfectas condicións sanitarias e óptimo de maduración.

Durante a fermentación alcohólica, ademais, fórmanse os compostos aromáticos fermentativos ou secundarios que dotan o viño de notas principalmente de tipo afroitado, características da variedade Treixadura.

No curso da fermentación alcohólica deben facerse controis diarios de densidade e temperatura co fin de avaliar o correcto desenvolvemento desta. Para favorecer a produción de aromas fermentativos a temperatura debe manterse entre 15 e 18 graos, de maneira que se poidan sintetizar os aromas fermentativos e non supoña unha perda ou conversión dos aromas varietais. Paralelamente aos controis das analíticas avalíase a calidade sensorial para determinar posibles desviacións organolépticas no proceso.

Finalizada a fermentación alcohólica debe levarse a cabo unha analítica completa do viño e a súa avaliación sensorial para decidir operacións

posteriores. O viño pode permanecer no depósito de fermentación sobre as lías finas para acabar de completar o proceso, enriquecéndose sobre todo en polisacáridos que redondearán a sensación en boca. Finalmente, o viño trasfégame a un novo depósito e sulfítase cunha dose de sulfuroso que garante unha protección suficiente e mantense no depósito ata decidir o seu destino final.

No caso da variedade Treixadura non é aconsellable realizar a fermentación maloláctica, pois normalmente o contido de ácido málico non é demasiado elevado e a súa presenza no viño contribúe a manter a frescura e os aromas.

A variedade Treixadura, pola súa composición equilibrada, é moi axeitada para a elaboración de viños monovarietais, proba diso son os viños que actualmente hai no mercado empregando exclusivamente esta variedade na súa composición. Ademais é ben coñecida polo seu emprego en elaboracións plurivarietais, xunto co Albariño, Godello ou Loureira, achegando ás ditas mesturas, ademais do seu aroma característico, estrutura e volume en boca.

A estabilización do viño

A estabilización proteica dos viños de Treixadura lévase a cabo empregando bentonita que pode ser engadida na fermentación alcohólica aproveitando o movemento no depósito debido ao carbónico que axuda a homoxeneización do tratamento. Tamén pode engadirse unha vez rematada a fermentación alcohólica para poder calcular unha dose baixa de bentonita que interfira o menos posible na calidade.

A estabilización tartárica pode realizarse polo método de estabulación en frío, mantendo o viño durante 7 días a unha temperatura estable arredor de -5°C para que se produza a precipitación dos sales do ácido tartárico en forma de bitartratos. Existen tamén estabilizadores en continuo e outros métodos dinámicos que permiten acurtar os tempos desta operación. Outro xeito

de acadar a estabilidade tartárica é o emprego de produtos enolóxicos como a carboximetilcelulosa (CMC), o poliaspartato potásico ou as manoproteínas. Non hai evidencia de impactos negativos na calidade sensorial dos viños estabilizados por estes métodos, polo que cada día son máis as adegas que os empregan nas súas elaboracións.

Crianza sobre lías

Cada vez son máis os viños de Treixadura que saen ao mercado, ben despois dunha lixeira crianza sobre lías ou incluso tras un contacto de varios meses. Esta crianza modifica o perfil aromático do viño e, sobre todo, achega estrutura e redondez na fase gustativa. O proceso ten que ser moi controlado, cunha correcta suspensión e remexedura das lías para evitar a formación de compostos aromáticos resultantes dunha excesiva anaerobiose. Tamén hai que evitar que se produza unha degradación das lías que darían lugar a compostos negativos con notas microbiolóxicas.

Fermentación en barrica

As características analíticas e aromáticas da variedade Treixadura permiten elaboracións en contacto coa madeira, ben para a súa fermentación ou ben para unha crianza xa do viño. En calquera caso, a achega da madeira non debe de ser excesiva para non enmascarar as calidades do aroma da variedade. As notas especia-das, tostadas ou balsámicas que pode achegar a madeira, dependendo da súa orixe e características, combinan perfectamente coas notas afroitadas e florais da Treixadura.

Espumoso

A variedade Treixadura é moi axeitada para a elaboración de viños espumosos. O equilibrio acadado entre os azucres e a acidez no momento da maduración temperá permite obter uns viños base de condicións ideais para a segunda fermentación en botella. Estes viños son

elaborados de modo tradicional, coa particularidade de ser levemente sulfitados para favorecer o desenvolvemento dos lévedos na fase de toma da espuma. A complexidade aromática e gustativa, consecuencia da crianza en rima, harmoniza cos aromas propios da variedade que resultan en viños moi expresivos e elegantes.

Viño tostado

O tostado é un viño naturalmente doce, elaborado con uvas pasificadas a cuberto. O proceso clave na elaboración do tostado é a deshidratación da uva, que vai ter consecuencias moi importantes nas características do viño final. A capacidade da pel da Treixadura para resistir íntegra a deshidratación fai esta variedade idónea para a elaboración desta clase de viños.

A filtración e embotellamento

Os viños destinados á comercialización deben cumprir unha serie de estándares de calidade que esixe o mercado, entre eles a limpidez, polo que se debería levar a cabo un proceso de filtración que elimine as partículas sólidas presentes neste. Esta filtración tamén ten que garantir unha estabilidade microbiolóxica reducindo a poboación de microorganismos que poidan, en determinadas condicións, iniciar unha refermentación en botella.

Os viños da variedade Treixadura evolucionan positivamente despois de embotellados, polo que é aconsellable un período de maduración en botella de 2-3 meses antes da súa saída ao mercado.

Descrición organoléptica

Os viños da variedade Treixadura presentan distintos matices dependendo das características e estado de maduración da uva, así como das técnicas de elaboración empregadas. De modo xeral, pódense atopar descritores que definan as calidades en cada unha das fases da cata.

Fase visual

Transparente con tonalidades que varían da cor amarela pálida á amarela dourada, con reflexos desde tonalidades verdes a douradas. No caso dos viños tostados as tonalidades poden variar do ámbar ao caoba con reflexos dourados, cobreados ou acastañados.

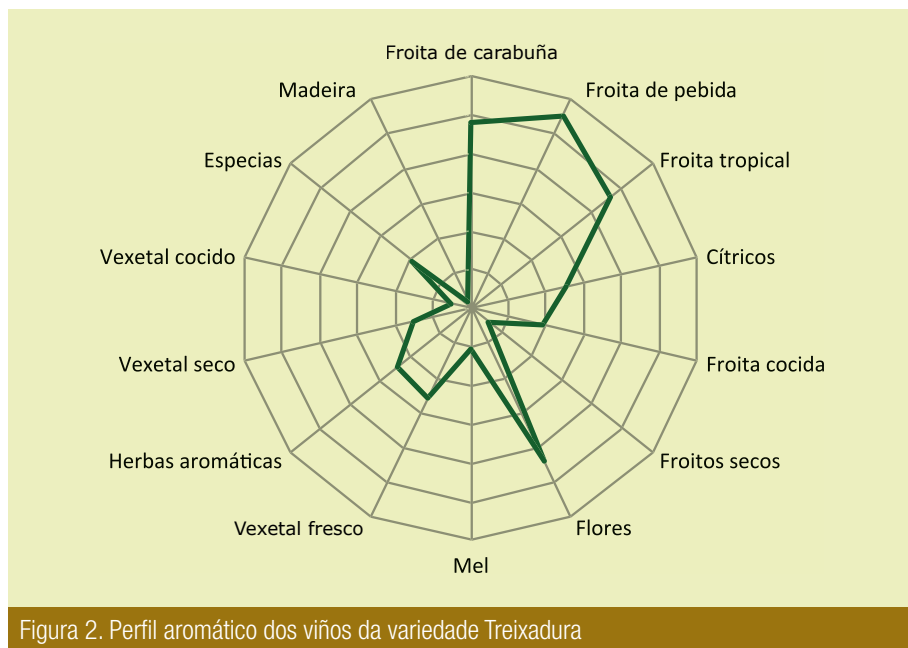
Fase aromática

Aromas limpos e francos, con notas de froitas frescas ou maduras, flores, meles, herbas

aromáticas e balsámicos. Os viños tostados amosan cheiros característicos das froitas pasificadas, froitas confeitadas, froitos secos, especiados, tostados e madeiras.

Fase gustativa

Frescos, equilibrados, con boa estrutura, volume, extracto e aromática retronasal persistente, franca e expresiva. Os viños tostados son doces e equilibrados, con moderado frescor, intensos, con moito extracto, de intensidade alta e longa persistencia.



galicia



Para máis información: <http://evega.xunta.gal>



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola
de Desenvolvemento Rural
Europa inviste no rural



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



**XUNTA
DE GALICIA**