

# MÁS QUE 2

## CONDADO DO TEA

<b>Nombre del Vino:</b>	MÁS QUE 2
<b>Tipo de Vino:</b>	Blanco
<b>Denominación de Origen:</b>	Rías Baixas
<b>Variedades de Uva:</b>	Albariño, Treixadura y Loureiro
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Cajas de 6 botellas de 75 cl.
<b>Código Ean:</b>	8 423253 31100 6



### VITICULTURA

Históricamente y hoy en día, en el valle del Miño es característico el cultivo de diferentes variedades de uva de gran prestigio y calidad, puesto que sus condiciones climáticas y edafológicas así lo permiten. Son variedades más sensibles en su cultivo y elaboración que la siempre omnipresente y poderosa albariño. Hablamos de las uvas: Loureiro y Treixadura, siendo esta última la más representativa en los antiguos meandros del viejo Miño: El Condado.

Bodegas La Val, apuesta por este plurivarietal dotándole de modernidad y calidad. Por ello hemos plantado estas dos variedades loureiro y treixadura en nuestro viñedo de Porto, en pleno corazón del Condado.



### PROCESO DE ELABORACIÓN

A finales de septiembre comienza la vendimia donde las uvas son recogidas de forma manual en cajas de 20 kg con riguroso control de recepción. La uva despalillada se macera durante 6 horas a 8 °C de temperatura. El mosto se prensa e inmediatamente es desfogado. Se fermenta en depósitos de acero inoxidable durante aproximadamente tres semanas a baja temperatura para preservar sus característicos aromas. Los mostos de las diferentes variedades son fermentados por separado y posteriormente por cata definimos cual será el "coupage" idóneo para nuestro condado.



### NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo con irisaciones verdosas, de adecuado brillo y limpidez. En nariz es de intensidad media-alta con características notas florales, frutales y de hierbas frescas; yogur de limón, cítricos típicos de la uva albariño, manzana verde tan característica de la treixadura, hierbas y balsámicos de la aromática loureiro con leves toques ahumados y tostados. En boca es sabroso, fresco, con la acidez bien integrada e intensamente frutal con leve postgusto salino-amargo y notas cítricas que nos refrescan e invitan a repetir.



### CONSEJOS DE SUMILLER

Adecuado para acompañar mariscos y pescados pero también magnífico anfitrión para quesos frescos, foi, aves y diferentes arroces y pastas. Se recomienda beber a 10 °C.



**SISTEMA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**  
British Retail Consortium (B.R.C).



### POTENCIAL DE AÑADA

Para beber ahora y en los próximos tres años desde la fecha de cosecha.

#### BODEGAS



Bodegas La Val, S.L. • Lugar Muguña, s/n - Arantei • 36458 Salvaterra de Miño • Pontevedra • España  
Tlf: +34 986 61 07 28 • Fax: +34 986 61 16 35 • E-mail: laval@bodegaslaval.com • Web: www.bodegaslaval.com



*Rías Baixas*