

LA VAL

TREIXADURA

Nombre del Vino:	La Val Treixadura
Tipo de Vino:	Blanco Joven
Denominación de Origen:	Rías Baixas
Variedades de Uva:	Treixadura
Producción:	1.438 botellas numeradas
Tipo de botella:	Borgoña
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75 cl.
Código Ean:	8-423253-41100-3



VITICULTURA

Monovarietal de Treixadura procedente de nuestra finca "Porto", donde Bodegas La Val cosecha igualmente Loureiro y Albariño. La Finca está situada en el Condado de Salvaterra, a orillas del río Miño, y cuenta con suelos profundos de origen aluvial, con presencia de numerosos cantos rodados que aportan frescura en verano y calor en maduración.



PROCESO DE ELABORACIÓN

Uva cosechada en cajas de 20 kg, despalillado y prensado suave, desfogado del mosto y posterior fermentación con levaduras autóctonas con temperatura controlada de 16 °C durante 30 días.



NOTAS DE CATA

Color: Amarillo alimonado con destellos verdosos, limpio y muy brillante

Nariz: Delicado y elegante, flores y fruta blanca sobre un fondo de hierbas atlánticas, franco y de buena intensidad

Boca: Fresco y frutal, de buen equilibrio y extracto, con notas balsámicas que perduran en un largo y fresco final.



CONSEJOS DE SUMILLER

Adecuado para acompañar mariscos y pescados pero también magnifico anfitrión para quesos frescos, foie, aves y diferentes arroces y pastas. Se recomienda beber a 12 °C.



SISTEMA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

British Retail Consortium (B.R.C).



POTENCIAL DE AÑADA

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



Rías Baixas



Barrio Muguíña s/n - Arantei - Salvaterra de Miño
36458 Pontevedra (Spain)
www.bodegaslaval.com



bodegas.laval

BodegasLaVal

bodegaslaval

www.bodegaslaval.com

laval@bodegaslaval.com

+34 986 610 728