

LA VAL

SOUSÓN

Nombre del Vino:	La Val Sousón
Tipo de Vino:	Tinto Joven
Denominación de Origen:	Rías Baixas
Variedades de Uva:	Sousón
Tipo de botella:	Borgoña
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75 cl.
Código Ean:	8-423253-31240-9

VITICULTURA

Monovarietal de Sousón, variedad cultivada históricamente en el Condado do Tea con el nombre de Retinto. Variedad de ciclo largo, racimo pequeño y media baja productividad, está llamada a ser una de las grandes uvas de Galicia. Con ella se elaboran vinos muy aromáticos de profundo color y gran frescura.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 20 kg. Despalillado completo y maceración prefermentativa en frío. Fermentación lenta a 22 °C y maloláctica en barricas de roble francés de Allier donde permanece 6 meses con batonnages de sus lías. Clarificación y estabilización natural. Puede contener algún precipitado la botella.

NOTAS DE CATA

De capa alta casi oscuro con ribetes violáceos. Presenta una alta intensidad aromática, predominado los frutillos rojos silvestres como la mora, apuntes florales, tostados, tinta china, hierbas atlánticas, laurel y una elegante mineralidad.

En boca es un vino lleno de frescura y frutuosidad, con sensaciones minerales y salinas muy atlánticas.

CONSEJOS DE SUMILLER

Ideal para acompañar quesos gallegos frescos, pulpo, pescado, arroces, pasta y carnes blancas.

Consumir a una temperatura fresca, entre 12º y 16º.

SISTEMA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

British Retail Consortium (B.R.C).

POTENCIAL DE AÑADA

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



BODEGAS
LA VAL

Barrio Muguiña 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