

MÁS QUE 2

CONDADO DO TEA

Nombre del Vino:	Más Que 2
Tipo de Vino:	Blanco Joven
Denominación de Origen:	Rías Baixas
Variedades de Uva:	Albariño, Treixadura y Loureiro
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75 cl.
Código Ean:	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 presente 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, el Loureiro y la 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 desfangado. Se fermenta en depósitos de acero inoxidable durante aproximadamente 3 semanas a baja temperatura para preservar sus característicos aromas. Los mostos de las diferentes variedades son fermentados por separado y posteriormente por cata definimos 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 del Albariño, manzana verde de la Treixadura, hierbas balsámicas del aromático Loureiro, con toques ahumados y tostados. En boca es sabroso, fresco, con la acidez bien integrada e intensamente frutal con leve postgusto salino y mineral con 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, foie, 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.



Rias Baixas



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