

LA VAL

ALBARIÑO 2024

Fruto de tres viñedos con suelos y climas distintos conforman esta imagen líquida el albariño de Rías Baixas: frutal, fresco y con la tensión del Atlántico.

LA VAL

Tipo de vino: Blanco
Zona de producción: Rías Baixas
Cosecha: 2024

Variedades de uva: Albariño
Tipo de botella: Borgoña
Formato: 75cl.

Grado alcohólico: 12,5%
pH: 3,2
SO₂ Libre/Total: 25/70
Acidez total: 7,2 gr/l tartárico
Acidez volátil: 0,3

Características del viñedo

Este vino conjuga los caracteres y singularidades de los diferentes viñedos de la bodega y refleja las particularidades de cada uno de ellos. En él se combinan los tres suelos típicos de la Denominación de Origen Rías Baixas: granito en Taboexa (que aporta acidez), aluvión y canto rodado en Arantei y Porto (que proporcionan frutuosidad) y esquisto en Vilachán (que suma una interesante mineralidad y añade tensión en la boca).

Características de elaboración

Vendimia manual en cajas de 20 kg. La uva se transportó y almacenó en cámara frigorífica. Posteriormente, se realizó una maceración pelicular del 40 % de la uva a 10 °C durante cuatro horas, seguida de un prensado directo con el 20% de la uva entera para evitar oxidaciones y de la selección de los mejores mostos yema. El mosto fermentó de forma espontánea en depósitos de acero inoxidable a 16-17 °C y en hormigón (3%) y, tras el descube, permaneció en contacto con sus lías finas durante cinco meses en esos mismos recipientes.

Datos de la cosecha

La lluvia fue la gran protagonista de esta cosecha, con valores históricos en las Rías Baixas. El invierno y la primavera fueron cálidos y muy húmedos, con precipitaciones constantes hasta mediados de julio.

La brotación se produjo a principios de marzo, con un adelanto que ya es habitual en los últimos años. La elevada pluviosidad provocó ligeras mermas en la flor y una alta presión fúngica, lo que obligó a realizar intensos trabajos en la viña.

La sequedad de finales de julio y agosto, unida a una buena reserva hídrica en la planta y a noches frías en septiembre favorecieron una maduración lenta y óptima, que derivó en una vendimia ligeramente adelantada, pero con uvas de gran calidad y excelente sanidad.

Notas de cata

Este Albariño exhibe un atractivo tono amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz es limpio y brillante, con una intensidad aromática marcada por frutas blancas y de hueso (albaricoque, manzana), notas tropicales (piña) y un matiz fresco de hierbas aromáticas (laurel, hinojo) y cítricos (pomelo), todo sobre un fondo sutilmente floral y con un elegante toque salino.

En boca muestra una estructura equilibrada y envolvente, con un recorrido vibrante en el que destacan sus notas frutales, cítricas y de hierbas atlánticas. Su final es largo, fresco y salino, con un sutil amargor que le aporta profundidad y personalidad.

