

LA VAL ARANTEI 2024

En Finca Arantei se une el potencial de un gran viñedo viejo con una elaboración tradicional siguiendo los criterios de los antiguos "colleiteiros" que combinaban paciencia y sabiduría para la obtención de grandes vinos.

LA VAL

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

Variedades de uva: 100% albariño
Tipo de botella: Borgoña
Formato: 75cl.
Crianza: 6 meses con sus lías en depósito, barricas y fudres de distintas capacidades.

Grado alcohólico: 12,5%
pH: 3.2
SO₂ Libre/Total: 31/79
Acidez total: 7.3 gr/l tartárico
Acidez volátil: 0,33

Características del viñedo

Este viñedo, de 26 hectáreas y más de 35 años de antigüedad, es uno de los más antiguos de la Denominación de Origen Rías Baixas. Se cultiva siguiendo el tradicional sistema de conducción en emparrado, que favorece la aireación de los racimos y una maduración homogénea. Suelo de aluvión espectacular, formado por la sedimentación del río Miño durante millones de años, con estratos profundos y un contenido de arcilla superior a la media de la denominación, lo que le otorga una gran resiliencia ante situaciones de estrés hídrico. Su orientación y microclima permiten una maduración temprana, dando lugar a mostos muy afruitados y equilibrados.

Características de elaboración

La vendimia se realizó de forma manual en cajas de 20 kg para preservar la calidad de la uva. Tras la recolección, los racimos se sometieron a una maceración pelicular a 10 °C durante cuatro horas, seguida de un prensado suave, seleccionando únicamente los mostos yema. La fermentación se llevó a cabo de forma espontánea con un pie de cuba de levaduras autóctonas del viñedo, respetando al máximo su identidad. A continuación, el vino maduró sobre sus lías finas durante seis meses, sin prisas en su reposo primaveral, permitiendo una clarificación y estabilización naturales. Un 20% completó la fermentación en barricas francesas de 600 litros y fudres de 1200 y 2000 litros, aportando mayor complejidad al conjunto.

Datos de la cosecha

La brotación se adelantó ligeramente y tuvo lugar a principios de marzo, tras un invierno cálido y lluvioso. Las intensas precipitaciones de la primavera exigieron un meticuloso trabajo en la viña, incluyendo siega de hierba, eliminación de nietos y despuntes, para prevenir enfermedades fúngicas.

A partir de mediados de julio, el clima cambió, dando paso a un periodo seco y con temperaturas moderadas hasta la vendimia. La buena reserva hídrica y la ausencia de olas de calor favorecieron una maduración lenta y constante, con un estado sanitario inmejorable.

La vendimia comenzó en la finca Arantei el 5 de septiembre, unas fechas más tempranas en comparación con las regiones más septentrionales de la denominación, y con excelentes perspectivas de calidad.

