

LA VAL

CONDADO DE TEA

2023

La denominación de origen Rías Baixas reconoce como subzona al Condado de Tea por sus vinos históricamente elaborados como plurivarietales, con variedades como la Treixadura, principalmente, y la Loureiro blanca. La Val Condado es un homenaje a estos antiguos vinos donde diversidad y complejidad se unen en un conjunto lleno de frescura y aromas.

LA VAL

Tipo de vino: Blanco
Zona de producción: Rías Baixas
Cosecha: 2023
Calificación DO cosecha: pendiente

Variedades de uva: 60% Albariño,
30% Treixadura y
10% Loureiro blanca
Tipo de botella: Borgoña
Formato: 75cl.

Grado alcohólico: 12,5%
pH: 3,4
SO₂ Libre/Total: 25/82
Acidez total: 7,1 gr/l tartárico
Acidez volátil: 0,3



Características del viñedo

Las uvas proceden de la finca denominada Porto (4Ha y 13 años), de suelo por donde antiguamente corría el río Miño, de aluvión y canto rodado. El sistema de conducción es la parra tradicional gallega.

Características de elaboración

Fermentación por separado de las tres variedades. Fermentación espontánea con las levaduras que aporta el viñedo. Coupage atendiendo a las características que aporta cada variedad según la añada.

Datos de la cosecha

Vendimia histórica por su adelantada maduración, las variedades de uva Treixadura y Loureiro fueron recolectadas el 6 de septiembre con grados alcohólicos moderados y una alta y perfecta acidez. Variedades muy sensibles a hongos como la botritis fueron vendimiadas en perfecto estado sanitario y con grandes perspectivas de calidad.

Notas de cata

Amarillo pajizo con reflejos verdosos. Limpio y brillante. En nariz buena intensidad con marcada presencia frutal, manzana, pera, cítricos y un fondo floral elegante y persistente. Tremendamente fresco, elegante y frutal a la vez, de fácil y agradable paso de boca, con matices cítricos y salinos que invitan a beber.