

LA VAL CONDADO DO TEA 2024

La DO Rías Baixas reconoce como subzona al Condado do Tea por sus vinos históricamente elaborados como, con variedades como la Treixadura 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: 2024

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

Grado alcohólico: 12,5%
pH: 3.3
SO₂ Libre/Total: 34/75
Acidez total: 6,9 g/l tartárico
Acidez volátil: 0,21

Características del viñedo

Las uvas proceden de la finca Porto, un viñedo de 4 hectáreas plantado en 2010 y asentado sobre suelos de aluvión y canto rodado, vestigios del antiguo cauce del río Miño. El viñedo se cultiva siguiendo el sistema tradicional gallego de conducción en emparrado, que favorece la aireación y maduración uniforme de los racimos.

Características de elaboración

Las tres variedades se fermentaron por separado, mediante fermentación espontánea con levaduras autóctonas del viñedo, respetando la expresión de cada uva. Tras un breve periodo de reposo sobre sus lías, se realizó el ensamblaje, buscando el equilibrio óptimo entre las variedades que componen el vino.

Datos de la cosecha

En Rías Baixas la vendimia 2024 ha sido, en términos generales, más corta en rendimientos que la 2023. La cosecha de nuestro albariño para este vino tuvo lugar el 5 de septiembre; la Treixadura y la Loureiro se vendimiaron el 16 del mismo mes. En cuanto al ciclo, lo marcaron una primavera calurosa que siguió a un invierno también cálido lo que, junto a la humedad, provocó una menor brotación y menos producción. El verano tuvo temperaturas medias más bajas y noches frías en septiembre, lo que permitió realizar una vendimia más precisa y alcanzar puntos óptimos de madurez. La intensidad aromática de los mostos en bodega es un claro indicio de la extraordinaria calidad de la cosecha.

