

LA VAL

CONDADO DO TEA

2025

El Condado do Tea es una subzona, reconocida por su tradición vitivinícola y por la elaboración de vinos históricos a partir de variedades autóctonas como la albariño, la treixadura y la loureiro. La Val Condado nace como un tributo a ese legado, un vino en el que la combinación de distintas variedades da lugar a un perfil complejo y diverso.

LA VAL

Tipo de vino: Blanco
Zona de producción: Rías Baixas
Cosecha: 2025

Varietades de uva: 70% albariño,
20% treixadura y
10% loureiro blanca
Tipo de botella: Borgoña
Formato: 75cl.

Grado alcohólico: 12,5%
pH: 3.3
SO₂ Libre/Total: 32/80
Acidez total: 7,5 g/l tartárico
Acidez volátil: 0,28

Características del viñedo

Las uvas proceden de la finca Porto, un viñedo de 4 hectáreas plantado en 2010 y ubicado sobre terrenos de aluvión con presencia de cantos rodados, restos del antiguo lecho del río Miño. El cultivo se realiza mediante el tradicional sistema gallego de emparrado, que permite una mejor ventilación y una maduración homogénea de los racimos. La parcela contiene las tres variedades cultivadas históricamente en la subzona del Condado de Tea: albariño, loureiro y treixadura.

Características de elaboración

Cada variedad se vinificó de forma independiente, con el objetivo de preservar al máximo la identidad propia de cada uva. Posteriormente, el vino permaneció en contacto con sus lías durante aproximadamente seis meses, ganando volumen y complejidad. Después se realizó el *coupage*, diseñado para potenciar las cualidades distintivas de cada variedad y dar lugar a un conjunto más completo, con una mayor riqueza y profundidad aromática.

Datos de la cosecha

La añada 2025 estuvo marcada por una menor disponibilidad hídrica respecto al año anterior, con un verano seco y caluroso caracterizado por precipitaciones muy bajas y temperaturas elevadas. Tras un mes de abril lluvioso, las condiciones secas favorecieron un desarrollo equilibrado de la vid. El periodo previo a la vendimia estuvo acompañado de lluvias, lo que exigió un cuidadoso manejo en la recogida. Finalmente obtuvimos uvas en buen estado y con un perfil equilibrado.



Notas de cata

El Condado de Tea muestra un color amarillo pajizo con reflejos verdosos, de aspecto brillante. En nariz se percibe una gran intensidad aromática, con notas de fruta fresca como manzana y pera, matices cítricos y delicados toques florales, a los que se suman elegantes recuerdos de laurel y un sutil fondo mineral, junto con ligeras notas derivadas de la crianza sobre lías. En boca destaca por su marcada acidez, que aporta frescura, tensión y gran vivacidad al conjunto. Presenta un paso amplio y equilibrado, con cierta cremosidad que envuelve el paladar. El final es largo y persistente, dejando un recuerdo fresco, con ecos frutales, herbáceos y minerales que refuerzan su personalidad.