

LA VAL GRAN AÑADA 2019

LA VAL GRAN AÑADA es el resultado de unir la versatilidad del Albariño y su capacidad de envejecimiento, con un universo de suelos y las mejores condiciones climatológicas. Todo ello se une a una tradición y cultura vitícola transmitida durante generaciones para lograr un vino que está en el pódium de los vinos atlánticos.

LA VAL

Tipo de vino: Blanco
Zona de producción: Rías Baixas
Cosecha: 2019
Calificación DO cosecha: Muy buena

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

Grado alcohólico: 12,5%
pH: 3,3
SO₂ Libre/Total: 25/125
Acidez total: 7 gr/l tartárico
Acidez volátil: 0,5

Crianza: Parte en barricas de 500l y 600l de roble francés

Características del viñedo

Selección de las mejores parcelas de nuestras fincas. Viñedos que se extienden a lo largo del río Miño, desde las zonas más altas y graníticas del Condado do Tea (Taboexa) pasando por las terrazas de cantos rodados de Salvaterra (Arantei y Porto) y terminando cerca de su fin en el océano Atlántico, en O Rosal (Vilachán). Son viñedos de diferentes edades, suelos y climas que dan complejidad y carácter al vino.

Características de elaboración

Vendimia manual en cajas de 20 kg. Estabulación de los racimos en cámara frigorífica a 10 °C. Prensado suave para la extracción de los mejores mostos yemas. Fermentación con siembra de pie de cuba de las levaduras que las uvas traen en sus pieles de la viña. Tras el descubado, la crianza del vino será parte en barricas de 500 y 600 litros de roble francés y parte de depósitos con sus lías más finas. Seguimiento riguroso de la evolución del vino para ver si la AÑADA tiene características de GRAN.

Datos de la cosecha

Brotación temprana de la vid, a principios de marzo, consecuencia de un invierno cálido y seco. La primavera es cálida y húmeda proporcionando el agua necesaria para todo el ciclo de la planta. Severas tormentas con granizo que no nos afectaron, así como una ciclogénesis explosiva (6 de junio) con vientos de más 90 km/h que provocaron algunas roturas de pámpanos, fueron las incidencias climáticas más destacadas. Un verano suave permitió una correcta y lenta maduración, con grados alcohólicos moderados y perfecta acidez, llevando la vendimia a fechas normales en la denominación. La vendimia empezó en La Val el 12 de septiembre.

Fichas de cata

Vino de color amarillo pajizo muy brillante con expresivos destellos verdosos.

En nariz alta intensidad aromática, a la vez que compleja y agradable, donde las notas primarias de la variedad, fruta blanca madura, florales, notas balsámicas (laurel), cítricos, se fusionan con notas más complejas de su evolución con las lías como vainillas, pastelería y un fondo mineral que imprime personalidad.

Vino en boca con gran estructura y viva acidez, perfuma el paladar de fruta, laureles y cítricos, con una sabrosidad y persistencia propia de mejores albariños de las Rías Baixas.

