

# LA VAL TREIXADURA 2023

*La Treixadura es una variedad noble gallega históricamente cultivada en esta zona sur de las Rías Baixas por sus condiciones adecuadas para su cultivo, calor y menos lluvias que zonas más costeras.*

*La Val Treixadura es un vino donde podemos reconocer a esta variedad con pinceladas más atlánticas, mayor acidez, fresca y grados alcohólicos más moderados.*

# LA VAL

**Tipo de vino:** Blanco

**Zona de producción:** Rías Baixas

**Cosecha:** 2023

**Calificación DO cosecha:** Muy buena

**Variedades de uva:** 100% Treixadura

**Tipo de botella:** Borgoña

**Formato:** 75cl.

**Grado alcohólico:** 12,5%

**pH:** 3,42

**SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 25/80

**Acidez total:** 7,2 gr/l tartárico

**Acidez volátil:** 0,34



## Características del viñedo

Las uvas proceden de la finca Porto (4Ha y 13 años), suelo de aluvión y canto rodado por donde antiguamente corría el río Miño. Cultivada según el sistema tradicional gallego de conducción de la vid, el emparrado.

## Características de elaboración

Vendimia manual en cajas de 20 kg.

Prensado de la uva entera a baja presión, no más de 0,4 bar.

Fermentación espontánea en depósito pequeño de acero inoxidable. de 1.500 litros.

Crianza de tres meses con sus lías finas.

## Datos de la cosecha

La vendimia se realiza el 6 de septiembre. Con grado moderado y alta acidez, perfecta para mantener sus características atlánticas.

## Notas de cata

Amarillo pálido con marcados destellos verdes. Limpio y brillante.

En nariz es un vino aromático, marcado por recuerdos florales (mimosas, azahar, camomila) y notas de huerta (heno, laurel, pomelo, boj, nectarina).

En boca estructura media con agradable fresca chispeante y notable fragancia.