

ORBALLO

2023

LA VAL

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

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

Grado alcohólico: 12,5%
pH: 3,38
SO₂ Libre/Total: 25/70
Acidez total: 6,6 gr/l tartárico
Acidez volátil: 0,2

Características del viñedo

Viñedos ubicados en el sur de la D.O. Rías Baixas, a lo largo del río Miño hasta su desembocadura en el gran Atlántico, suelos de gran variabilidad granito, cantos rodado y esquistos, diferentes sistemas de conducción, desde la tradicional parra hasta la más moderna espaldera.

Características de elaboración

Vendimia manual en cajas de 20 kg. Maceración en frío de la uva 6 horas a 10 °C. Posterior prensado suave con separación de mostos yema. Se desfanga para obtener un mosto limpio para una fermentación de unas dos tres semanas con control de temperatura de unos 16 °C. El vino reposa en las cubas con sus lías finas hasta su posterior embotellado.

Datos de la cosecha

Vendimia de las más tempranas en la historia de la Denominación. Comienza el 30 de agosto. Primavera muy cálida y húmeda, responsable del gran adelanto vegetativo del ciclo de la vid. Verano normal en lo que se refiere a temperaturas y lluvias que permitieron una maduración perfecta y lenta de la uva.

Una buena floración unido a la falta de incidencias fúngicas y climáticas permitieron una buena cosecha en cantidad y calidad. Mostos de grados moderados y correcta acidez, muy aromáticos.

Notas de cata

Amarillo pajizo verdoso, limpio y brillante. Aromas de buena intensidad con nota primarias de uva albariño, cítricos, fruta blanca, florales y notas salinas y minerales. En boca es muy fresco, lleno de fruta (pera, albaricoque) de cuerpo medio y largo postgusto salino.

