

Bodegas Valdesil Valdeorra Carballo (2014)

IDENTIDAD



Bodega	Bodegas Valdesil
Nombre	Valdeorra Carballo
Año	2014
Uvas	Mencia (100 %)
Ubicación	España > Galicia > Valdeorras
Categoría	Vino Tinto
Precio	9,90 €

BOTELLA

Volumen 750mL

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Meses de	9 Meses
Info. sobre	Vinificación Maceración prefermentativa en frío 3 días. Fermentación y maceración en barricas usadas sin tapa con pigeage manual durante 15 días. Envejecimiento Fermentación maloláctica y crianza de 9 meses en barricas de 225 L de 4 años de uso.

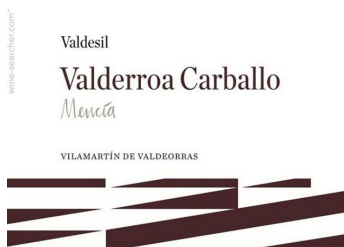
VIÑEDO

Viticultura	Descripción Viñedos ubicados en Portela, Córrego y Carballeda. Edad 52-90 años.
Tierra	Suelo Coluviales, derivados de la meteorización de roca de pizarra negra.

REFERENCIAS

Web <http://www.valdesil.com/>

COMENTARIO



Bodegas Valdesil Valdeorra Carballo (2014)

Comentario Valderroa Carballo proviene de las pezas (viñedos) de Mencía más antiguas de Valdeorras que se encuentran en las laderas de pendiente extrema, siendo un referente de la llamada "viticultura heroica".

Un vino de guarda que explora el lado más intelectual y vertical de la variedad, y que representa un homenaje al árbol más simbólico de Galicia: el carballo (roble).

La añada 2014 tuvo un carácter marcadamente atlántico, y el vino se muestra muy mineral, con una excelente carga frutal y perfecta estructura que aseguran una larga longevidad.

CATAS (2)

Fecha 20 de febrero de 2019
Catador Curso De Cata
Puntuación 90.0
Platos Marida a la perfección con cordero asado y chuletón de buey a la parrilla
Notas Boca
Mineral, con mucha carga frutal y buena estructura, acidez vertical.
Visual Rojo picota madura con ribete granate. Capa media. Limpio y algo opalescente. Lagrimas presentes.
Presencia de sales minerales y algo de posos
Olfato Alta intensidad aromática, con mucha carga frutal y buena estructura.
Al agitar aparecen notas de café, hojarasca y algo de pimienta.
Boca Entrada potente y jugoso. Buena acidez y taninos algo verdosos
Paso por boca un poco salina, con notas torrefactas.
Buena persistencia final

Fecha 20 de febrero de 2019
Catador Curso De Cata
Puntuación 50.0
Notas Desechado por estar contaminado por TCA

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
20/2/19	Consumido		
20/2/19	Consumido		