

Valderroa (2017)

IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Valdesil
Nombre	Valderroa
Año	2017
Uvas	Mencia (100 %)
Ubicación	España > Galicia > Valdeorras
Categoría	Vino Tinto
Precio	9,10 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Color	Rojo Oscuro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

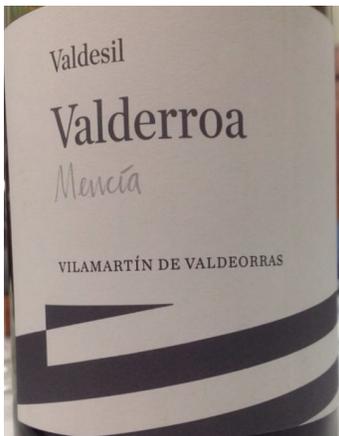
Alcohol	13.00 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Vinificación: Fermentación por levaduras salvajes en depósito abierto de acero con remontados diarios durante 15 días
	Envejecimiento: 9 meses en depósito de acero con trasiegos periódicos.

VIÑEDO

Viticultura	Descripción: Pequeñas fincas cultivadas por viticultores locales de municipios como Vilamartín, Rubiá, A Rúa y Petín ubicados principalmente en laderas pizarrosas. Situados 500 metros de altitud y con diversas orientaciones.
	Edad: Viñedos de entre 10 y 30 años.
	Cosecha: Vendimia manual en cajas de 20 kg, transporte rápido a bodega. Mesa de selección.



Tierra Suelo:
Coluviales, con poca profundidad, derivados de la meteorización de pizarra azul.

Clima:
La añada 2015 mostró un fuerte carácter atlántico

COMENTARIO



Comentario **BODEGAS VALDESIL**
LA BODEGA CON LOS VIÑEDOS DE GODELLO MÁS VIEJOS DE ESPAÑA

Valdesil tiene sus viñedos en los pueblos de Portela y Córcomo, pertenecientes al término municipal de Vilamartín de Valdeorras.

Situado al noroeste de Valdeorras, Vilamartín es una de las zonas donde primero se empezó a cultivar la vid de toda la región, y alberga la mayor extensión de viñedos cultivados sobre pizarra, los cuales aportan a los vinos una mineralidad muy característica.

Valdesil es una bodega que cuenta con los viñedos de Godello más viejos de España. Once pequeñas parcelas de Godello viejo alrededor de una localidad, Portela, originando el nombre de uno de sus vinos más reconocidos: Pezas da Portela.

Terroir

Los suelos pizarrosos, la adecuada combinación entre latitud y altitud, junto con las particulares condiciones climáticas del Valle de Sil, hacen de esta zona el lugar ideal para que la Godello exprese todo su potencial, permitiendo una completa maduración de la variedad.

Viticultura

Bajo una viticultura de equilibrio, Valdesil gestiona sus viñedos con un enfoque científico. Las viñas se han plantado con una mayor densidad de cepas por hectárea, ajustando el portainjerto al tipo de suelo.

Por otro lado, se evitan los viñedos a alturas superiores a los 550 metros, pues las habituales lluvias de finales de septiembre impedirían una maduración completa, y se han introducido prácticas como las cubiertas vegetales para evitar la erosión del suelo. Este enfoque supone abandonar la práctica habitual de mantener suelos desnudos en un clima relativamente húmedo mediante laboreo y herbicidas.

Vinificación

Se realiza una preselección en la viña con el fin de garantizar la máxima calidad, y a continuación, las uvas se vendimian en cajas de plástico de 15 kilogramos para que los granos lleguen enteros. Posteriormente se transportan en vehículos refrigerados hasta la bodega donde pasa por la mesa de selección manual.

La vinificación es tradicional por parcelas para respetar así las diferentes expresiones de cada viñedo. Una vez que las uvas están en la bodega, se procesan utilizando tecnología de última generación que asegura que los vinos reflejen todo el carácter de los viñedos.

El mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable y permanece en contacto sobre sus lías durante un periodo variable que fluctúa en función de la añada hasta su clarificación y posterior embotellado.

En la vinificación de Pezas da Portela se introduce la madera de roble francés, lo que permite asegurar una mayor longevidad al vino. Los vinos fermentan en bodega a bajas temperaturas donde permanecen en contacto con sus lías con batónnage diario. Posteriormente, estos vinos se separan de la madera y pasan a un depósito de acero inoxidable para que ensamblen. Allí permanecen durante más tiempo hasta su clarificación y embotellado. Una vez embotellado, el vino permanece en la bodega, donde realiza la crianza en botella.

CATAS (1)

Fecha **5 de febrero de 2020**
Catador Curso De Cata
Puntuación 78.0
Visual Rojo cereza con ribete rojo claro. Capa media. Limpio y brillante.
Olfato Baja intensidad aromática, con predominio de notas herbáceas, raspón, pimiento verde y recuerdos de pegamento. También algo de agua estancada.
Boca Entrada en boca potente, agrio con una fuerte presencia herbácea. Taninos astringentes con un acidez algo excesiva.
Persistencia: 4

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
5/2/20	Consumido	9,10 €	Curso de Cata 2019/20
5/2/20	Consumido	9,10 €	Curso de Cata 2019/20

