



VALDESIL VALDERROA 2018

Bodega Valdesil

Zona: D.O. Valdeorras

Variedades: 100% Mencía

Alc: 13% Vol.

Viñedos:

Esta bodega atesora los viñedos de Godello más antiguos del mundo, plantado en 1885, pero también cultivan variedades autóctonas tintas como la Mencía y la María Ardoña. Además, esta zona alberga la mayor extensión de viñedos cultivados sobre pizarra.

Valderroa procede de pequeños viñedos, vendimiados de forma manual y situados en laderas pizarrosas a más de 500 m. de altitud, en los alrededores de San Vilamartín de Valdeorras, a orillas del río Sil.

Una de las características de la bodega es que elaboran de manera individual las pequeñas parcelas, conocidas como 'pezas', para respetar así las diferentes expresiones de cada viñedo. También han introducido un conjunto de prácticas pioneras entre las que destacan las cubiertas vegetales para evitar la erosión del suelo, la poda "doble guyot" a mano y el aclareo de los racimos. Es de destacar el seguimiento en el viñedo los ciclos circadianos además de no utilizar ningún tipo de producto sistémico, respetando el medioambiente y lograr preservar un patrimonio único para las futuras generaciones.

Elaboración:

Prefermentación en frío durante 4 días. Fermentación por levaduras salvajes en depósito abierto de acero con remontados diarios durante 15 días. Posteriormente permanece en depósito de acero inoxidable durante 9 meses con trasiegos periódicos.

¿Qué esperar de este vino?

Valderroa muestra la esencia más pura de la Mencía. Nos encontramos frente a un tinto de marcado carácter atlántico, muy vivo y sabroso, con una gran e intensa carga frutal con toques golosos y minerales. Muy buena acidez, con un buen final fresco y dejando una agradable mineralidad en el postgusto.

BODEGA VALDESIL

Ctra. a San Vicente OU-807, Km 3
32348 Vilamartín de Valdeorras
Ourense, Galicia, España
+34 988 33 79 00 — valdesil@valdesil.com



Maridajes:

Asados, Bacalao, Carne de Buey, Carnes rojas a la parrilla, Caza de pluma, Cocidos, Embutidos, Estofados, Legumbres, Parrillada de verduras, Pescado azul, Quesos curados, Verduras salseadas

Tª de servicio recomendada:

Entre 15 y 17 °C.

Tip:

Airealo durante unos minutos para que pueda ofrecer todo su potencial.



Borja y Raúl PRADA LUENGO

Bisnietos de D. José Ramón Gayoso

Para Borja, que tiene claro que nació y se crió con el vino, es una bebida "espiritual y mágica. Siempre digo que el vino hace diferente al hombre de los demás seres del mundo, por eso no es extraño que se ofreciera a los dioses".

Además estos hermanos hacen vino con uvas procedentes de un viñedo histórico en toda España y en Galicia en particular. En los años 70 del pasado siglo XX, los técnicos de extensión agraria buscaron Godello por toda la Comunidad Autónoma y solo la encontraron en una de las fincas de su bisabuelo. Una uva difícil de cultivar pero en la que creyó José Ramón, y hoy las 400 cepas que se conservan tienen más de 130 años, con una mínima producción (entre 300 y 400 gramos por cepa)

En Valdesil trabajan con barricas de roble francés de mayor tamaño del habitual, especialmente pensadas para elaborar vinos blancos de su perfil. Con una buena concentración tánica y gran potencial de envejecimiento. Densos, especiados, minerales y muy gastronómicos La Mencía, reina de las variedades tintas de esta zona, complementa maravillosamente el portfolio de esta familia elaboradora de vinos de gran prestigio en nuestro país. .