

A VILLEIRA 2018

A Villeira (abejera) es el nombre del viñedo de donde proviene la uva para este vino. Se encuentra en As Ermitas, Valdeorras y es un gran viñedo, de calidad excepcional.



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Valdeorras
- **Cosecha:** 2018
- **Variedades de uva empleada:** Principalmente Mencía; garnacha tintorera; algo de palomino
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 75 cl.

Datos Analíticos

- **Volumen alcohólico:** 13,5 % Vol.
- **Acidez Volátil :** 0,5
- **Acidez total:** 5,3
- **SO₂ Libre / Total:** 25 / 95
- **pH:** 3,5

Características de Elaboración

La uva proviene de nuestra finca A Villeira, de unas 2 hectáreas, situada en la ladera sur del río Bibei, en la zona norte de Valdeorras, en el pueblo de As Ermitas. Se trata de una finca en forma de anfiteatro con suelo granítico y todo tipo de exposiciones climáticas.

Sus bancales fueron construidos en piedra a mano el siglo XIX. La edad del viñedo, todo en vaso, va desde los 10 años (reposiciones de faltas) hasta preguerra. Por la orografía del terreno la única manera de trabajar el suelo es manualmente o con animales. Se lleva a cabo una viticultura sostenible.

Vendimia manual en cajas de 15 kgs, selección de la uva y fermentación en depósitos pequeños de madera de roble con racimo entero.

Fermentación con levadura autóctona.

Datos de la Cosecha

La vendimia 2018 en A Villeira tuvo lugar la última semana de Septiembre, caracterizada por un verano seco lo que nos ha proporcionado una plena maduración en la uva siendo una vendimia fresca y muy aromática.

Algo más corta en rendimientos debido a las lluvias en floración. Puede ser una de las mejores añadas de los últimos 10 años.

Notas de Cata

Color rojo cereza limpio y brillante.

En nariz es intenso, floral y mineral.

Boca fresca, con buena acidez, envolvente y persistente.