

A VILLEIRA 2020

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:** 2020
- **Variedades de uva empleada:** Mencía, garnacha tintorera, brancellao, sousón y merenzao
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Producción y formatos:** 1.900 bot. 75cl. y 50 bot. 1,5l.
- **Crianza:** 12 meses en 6 barricas de roble de segundo año

Datos analíticos

- **Volumen alcohólico:** 13,5%
- **Acidez volátil:** 0,55
- **Acidez total:** 5,4
- **SO₂ Libre/Total:** 25/70
- **pH:** 3,5
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Nuestra Finca A Villeira se encuentra en LAS ERMITAS, cerca de Valbuxán, en la zona más al norte de Valdeorras donde el río Bibei la separa de nuestra vecina Ribeira Sacra. Tiene una orientación Este a 700 m. de altitud. Tiene una superficie aproximada de 0,4 Ha, plantada en 1958 en más de una docena de bancales centenarios de piedra y muros de granito. El suelo es arena formada por granito descompuesto, pobre y poco profundo.

La orografía del mismo sólo permite trabajar el terreno de forma manual o con animales.

Se lleva a cabo una viticultura sostenible.

Características de elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 kgs, selección de la uva y fermentación en 6 barricas de 500 litros de segundo año con racimo entero. Vamos retirando el raspón manualmente a medida que se realiza la fermentación.

Fermentación con levadura autóctona.

Crianza en las mismas barricas donde fermenta durante 12 meses.

Datos de la cosecha

En Val do Bibei la vendimia 2020 ha sido la más temprana desde que llegamos, la fruta se vendimió la tercera semana de septiembre, caracterizada por un invierno lluvioso y frío y un verano con temperaturas cálidas durante el día pero frescas durante la noche por la altitud de As Ermitas (750 mtrs.), provocando una buena y temprana maduración alcohólica y fenólica de las uvas, siendo una vendimia sana, equilibrada, fresca y muy aromática.

Más generosa en rendimientos que la 2019 debido a que no sufrimos ninguna inclemencia atmosférica en el verano.

Notas de cata

Color rojo cereza limpio y brillante.

En nariz es intenso, floral y mineral.

Boca fresca, con buena acidez, envolvente y persistente.