

# LA VAL

## ALBARIÑO 2023

Marca pionera de la D.O. Rías Baixas.  
Reconocida por su constante calidad,  
fruta, fresca y tipicidad.

# LA VAL

**Tipo de vino:** Blanco  
**Zona de producción:** Rías Baixas  
**Cosecha:** 2023  
**Calificación DO cosecha:** Muy buena

**Variedades de uva:** Albariño  
**Tipo de botella:** Borgoña  
**Formato:** 75cl.

**Grado alcohólico:** 12,5%  
**pH:** 3,38  
**SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 25/70  
**Acidez total:** 6,6 gr/l tartárico  
**Acidez volátil:** 0,2

### Características del viñedo

Coupage de los diferentes viñedos de la bodega, conteniendo las características de cada uno de ellos. De hecho, en este vino podemos encontrar peculiaridades de los tres típicos suelos de la denominación Rías Baixas, granito en Taboexa (acidez), aluvión y canto rodado en Arantei y Porto (frutosidad) y esquisto en Vilachán (mineralidad).

### Características de elaboración

Vendimia manual en cajas de 20 kg. La uva estransportada y almacenada en cámara frigorífica. Maceración pelicular del 40 % de la uva a 10 °C durante 4 h. Prensado suave con selección de los mejores mostos yema. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a 16/17 °C. El vino es descubado con sus lías finas con las que permanecen unos tres meses.

### Datos de la cosecha

Vendimia de las más tempranas en la historia de la Denominación. Comienza el 30 de agosto. Primavera muy cálida y húmeda, responsable del gran adelanto vegetativo del ciclo de la vid. Verano normal en lo que se refiere a temperaturas y lluvias que permitieron una maduración perfecta y lenta de la uva. Una buena floración unido a la falta de incidencias fúngicas y climáticas permitieron una buena cosecha en cantidad y calidad. Mostos de grados moderados y correcta acidez, muy aromáticos.

### Notas de cata

Amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz limpio y brillante con buena intensidad aromática donde destacan aromas primarios de frutas (albaricoque, manzana, piña), notas de hierbas frescas (laurel, hinojo) y cítricos (pomelo) todo sobre un fondo floral y salino.

En boca media estructura y largo final con gran equilibrio y fresca. Frutal en todo el recorrido con notas cítricas y hierbas atlánticas. Final salino y levemente amargoso.

