

LA VAL

ALBARIÑO 2025

A partir de la diversidad de suelos y microclimas, se configura este Albariño de Rías Baixas, un vino que destaca por su viveza, su perfil aromático y esa tensión característica que define a los grandes blancos de influencia atlántica.

LA VAL

Tipo de vino: Blanco
Zona de producción: Rías Baixas
Cosecha: 2025

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

Grado alcohólico: 12,5%
pH: 3,25
SO2 Libre/Total: 30/80
Acidez total: 7 gr/l tartárico
Acidez volátil: 0,3



Características del viñedo

Este vino reúne la personalidad de los distintos viñedos de la bodega, reflejando su diversidad y equilibrio. El viñedo de Taboexa, de carácter granítico, aporta frescura y expresividad aromática; Arantei, con suelos aluviales, contribuye con estructura y volumen en boca; y Vilachán, sobre esquistos, imprime una marcada mineralidad. El conjunto da lugar a un perfil armonioso que refleja con claridad el carácter atlántico del albariño

Características de elaboración

La vendimia se realizó de forma manual en cajas de 20 kg. A su llegada a bodega, la uva fue sometida a un enfriamiento previo antes de iniciar su procesado. La vinificación se llevó a cabo por separado según su origen: el 80% de la uva fue despallada, mientras que el porcentaje restante se prensó directamente con racimo entero, con el objetivo de preservar la integridad del mosto y minimizar las oxidaciones. Posteriormente, se realizó una rigurosa selección de los mostos yema.

La fermentación tuvo lugar en depósitos de acero inoxidable a 16 °C, con una pequeña proporción (3%) en recipientes de hormigón. Tras el descube, el vino permaneció en contacto con sus lías finas durante seis meses en esos mismos recipientes.

Datos de la cosecha

La añada 2025 estuvo marcada por una menor disponibilidad de agua respecto al año anterior, con un verano seco y caluroso, caracterizado por escasas precipitaciones y temperaturas elevadas. Tras un abril lluvioso, las condiciones más secas favorecieron un desarrollo equilibrado de la vid.

En las semanas previas a la vendimia se registraron lluvias, lo que exigió una especial atención en el momento de la recolección. Aun así, se logró vendimiar uvas en buen estado sanitario y con un perfil equilibrado, reflejo de un ciclo marcado por el contraste de condiciones.

Notas de cata

La Val Albariño luce un atractivo color amarillo pajizo con matices verdosos. En nariz se muestra limpio y expresivo, con buena intensidad aromática y un claro protagonismo de las frutas blancas y de hueso (manzana, melocotón), acompañadas de recuerdos cítricos, monte bajo y un delicado fondo floral. En boca resulta equilibrado, envolvente y vibrante. Sobresalen de nuevo las notas frutales y cítricas, en un recorrido armonioso que desemboca en un final persistente, fresco y de elegante carácter salino.