

LA VAL

ALBARIÑO

Nombre del Vino:	La Val
Tipo de Vino:	Blanco Joven
Denominación de Origen:	Rías Baixas
Variedades de Uva:	Albariño
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75 cl. y magnum de 1,5 L. Cajas de 12 Botellas de 75 cl. y 37,5 cl.
Código Ean:	8-423253-41100-3

VITICULTURA

Elaborado con la variedad Albariño procedente de nuestros viñedos, situados en el sur de la Denominación de Origen Rías Baixas (Galicia), al noroeste de España. Complejo "coupage" de uvas procedentes de nuestras fincas: Taboexa (13 Ha), situada a 300 metros sobre el nivel del mar, de suelo arenoso y granítico, típico de la Denominación, que aporta toda la frescura característica de este vino; Arantei (35 Ha), a 30 metros sobre el nivel del mar, con un suelo excepcional, muy arcilloso y con numeroso canto rodado, que dan mucha complejidad mineral y frutal.

PROCESO DE ELABORACIÓN

A mediados de septiembre comienza la vendimia donde las uvas son recogidas de forma manual en cajas de 20 kg con riguroso control en recepción. Maceración de las uvas, durante 6 horas a 8 °C de temperatura. Fermentación del mosto en tanques de acero inoxidable entre dos y tres semanas a temperatura controlada.

Los mostos de cada finca fermentan de forma separada y después de reposar 3 meses con sus propias lías, se procede al "coupage".

NOTAS DE CATA

Intenso color amarillo pajizo con brillantes destellos verdes, muy limpio y llamativo. Intensos aromas atlánticos de hierbas frescas y laureles. Sutiles notas florales y cítricas y agradables recuerdos de frutas blancas y compotadas. En boca es todo frescura y sabrosidad, llenando el paladar de notas cítricas y terminando con un largo final salino y mineral.

CONSEJOS DE SUMILLER

Adecuado para acompañar mariscos y pescados pero también magnifico anfitrión para quesos frescos, foie, aves y diferentes arroces y pastas. Se recomienda beber a 12 °C.

SISTEMA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

British Retail Consortium (B.R.C).

POTENCIAL DE AÑADA

Consumo óptimo en los próximos cuatro años a partir de su cosecha (bien conservados nuestros vinos evolucionan positivamente).



Rías Baixas



BODEGAS
LA VAL

Barrio Muguiña s/n - Arantei - Salvaterra de Miño
36458 Pontevedra (Spain)
www.bodegaslaval.com

 bodegas.laval
 BodegasLaVal
 bodegaslaval
 www.bodegaslaval.com
 laval@bodegaslaval.com
 +34 986 610 728