

LA VAL GRAN AÑADA 2020

La Val Gran Añada es el resultado de unir la versatilidad del Albariño y su capacidad de envejecimiento, con diversidad de suelos y las mejores condiciones climáticas. Todo ello se funde con una tradición y cultura vitivinícola transmitida durante generaciones, dando lugar a lo que consideramos la máxima expresión del vino atlántico.

LA VAL

Tipo de vino: Blanco
Zona de producción: Rías Baixas
Cosecha: 2020

Variedades de uva: Albariño
Tipo de botella: Borgoña
Producción y formatos:
7 250 bot. 75cl.
Crianza: Sobre lías durante 4 años

Grado alcohólico: 13%
pH: 3,2
SO₂ Libre/Total: 30/130
Acidez total: 7,4 g/l tartárico
Acidez volátil: 0,4



Características del viñedo. Donde la albariño alcanza su máxima expresión

Gran Añada se elabora únicamente en aquellas añadas consideradas excepcionales por su capacidad de guarda. Es el resultado de una meticulosa selección de las mejores parcelas de nuestros viñedos propios, un reflejo de la versatilidad del albariño y de su extraordinario potencial evolutivo.

Los viñedos se extienden a lo largo del río Miño, desde las altitudes graníticas del Condado do Tea (Taboexa), pasando por las terrazas pedregosas de Salvaterra (Arantei y Porto), hasta el paisaje atlántico de O Rosal (Vilachán). Estas zonas difieren en altitud, composición del suelo y microclima, y cuentan con cepas de distintas edades que aportan profundidad, complejidad y un carácter singular al ensamblaje final.

Características de elaboración. Una elaboración a la altura de lo excepcional

La vendimia se realiza manualmente en cajas de 20 kg, trasladando las uvas de inmediato a cámaras frigoríficas a 10°C, lo que permite una estabilización suave antes del prensado. Solo se extrae el mosto más puro y limpio mediante un prensado delicado, con el fin de preservar la precisión aromática y la finura estructural del vino. La fermentación se lleva a cabo con levaduras autóctonas, siguiendo un enfoque tradicional que respeta el carácter de la añada y la identidad de cada parcela. Tras el descubado, el vino inicia su crianza: en parte en barricas de roble francés de 500 y 600 litros, y en parte en depósitos de acero inoxidable, siempre sobre sus lías más finas. Durante todo el proceso de crianza, cada lote es rigurosamente evaluado. Solo aquellos que muestran el equilibrio, la profundidad y la energía requeridos pasan a formar parte de Gran Añada — un vino no solo excelente, sino llamado a ser verdaderamente grande.

Datos de la cosecha 2020. El equilibrio desde el origen

La añada 2020 estuvo marcada por una brotación temprana, a comienzos de marzo, como consecuencia de un invierno cálido y seco. La primavera continuó en la misma línea —templada y con baja humedad—, lo que favoreció un desarrollo sano y equilibrado del viñedo.

El verano fue seco y soleado, permitiendo una maduración homogénea y un excelente desarrollo fenólico. La vendimia se llevó a cabo en condiciones ideales, entre el 4 y el 8 de septiembre, dentro de los parámetros históricos de la zona.

El resultado es una añada definida por su pureza, frescura y estructura — una candidata natural para convertirse en Gran Añada.

Nota de cata

Vino de color amarillo pajizo muy brillante con expresivos destellos verdosos.

En nariz alta intensidad aromática, a la vez que compleja y agradable, donde las notas primarias de la variedad, fruta blanca madura, florales, notas balsámicas (laurel), cítricos, se fusionan con notas más complejas de su evolución con las lías como vainillas, pastelería y un fondo mineral que imprime personalidad.

Vino en boca con gran estructura y viva acidez, perfuma el paladar de fruta, laureles y cítricos, con una sabrosidad y persistencia propia de mejores albariños de las Rías Baixas.