

LA VAL

ARANTEI 2023

En Finca Arantei se une el potencial de un gran viñedo viejo con una elaboración tradicional siguiendo los criterios de los antiguos "colleiteiros" que unían paciencia y sabiduría para la obtención de grandes vinos.

LA VAL

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

Variedades de uva: 100% albariño
Tipo de botella: Borgoña
Formato: 75cl.

Crianza: 6 meses con sus lías. 10% fermenta en barricas de roble francés de 600 l

Grado alcohólico: 12,5%
pH: 3,38
SO₂ Libre/Total: 25/70
Acidez total: 6,9 gr/l tartárico
Acidez volátil: 0,15



Características del viñedo

26 Ha. Edad 35 años. Uno de los viñedos más viejos de la D.O. Rías Baixas, Mantiene el tradicional sistema de conducción de la vid en emparrado. Espectacular suelo de aluvión donde el río Miño ha ido depositando durante millones de años capas y capas de minerales. Suelo profundo con niveles de arcilla superiores a lo normal en esta denominación lo que le aporta una gran resiliencia a situaciones de estrés. Su orientación y microclima consigue una maduración temprana con mostos muy afrutados y equilibrado.

Características de elaboración

Vendimia manual en cajas de 20 kg. Maceración pelicular de la uva a 10 °C durante 4 horas. Prensado suave y seleccionando sólo el mosto yema. Fermentación espontánea con pie de cuba de levaduras propias del viñedo. Crianza de seis meses con sus lías finas. Sin prisa en su reposo primaveral para conseguir una clarificación y estabilización natural. 10% del vino fermenta en barricas francesas de 600 litros.

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 temperaturas y lluvias que permitieron una maduración perfecta y lenta de la uva. Una buena floración unido a la falta de incidencias fúngicas y atmosférica permitieron una buena cosecha en cantidad y calidad. Mostos de grados moderados y correcta acidez, muy aromáticos.

Notas de cata

Amarillo limón con ribetes verdosos. Limpio y brillante. Complejo e intenso en nariz, con marcada tipicidad varietal. Claras sensaciones de hierbas y frutas (hinojo, laurel, manzana) notas frescas cítricas (pomelo, lichi), lías (brioche) y marcado aroma mineral (cuarzo, sílex). Buena estructura marcada por una potente acidez. Armonioso, mantiene el carácter frutal y herbáceo. Largo y fresco final cítrico.