

Ficha Técnica Pezas da Portela 2008

CONCEPTOS GENERALES

Producto:	Vino blanco D. O. Valdeorras [VCPRD]
Código:	6000-014
Descripción:	Pezas da Portela 2008
Variedad uva:	Godello. Clon originario de Pedrouzos

PEZAS DA PORTELA 2008

Selección de once pequeñas fincas ubicadas en laderas pizarrosas del pueblo de Portela (municipio de Vilamartín de Valdeorras). Viñedos históricamente propiedad de la familia, de una media de 50 años ubicados a 500 m de altitud y con diversas orientaciones que maduran progresivamente y permiten una vinificación parcelaria.



La cosecha 2008 se caracterizó por una primavera suave, con precipitaciones moderadas, un verano cálido y un mes de septiembre soleado y con ausencia de lluvias. La vendimia comenzó el 17 de septiembre por las pezas de Os Chaos y As Chas, finalizando el 21 de septiembre con As Lamelas.

Rendimiento: 16 hl/ha, 2.700 kg/ha

DATOS ANALÍTICOS 2008

Alcohol	13,70	% vol	Sulfuroso libre	26,0	mg/l
Acidez total	6,6	g/l (tartárico)	Sulfuroso total	122,0	mg/l
Acidez volátil	0,7	g/l (acético)	Azúcar residual	3,7	g/l
pH	3,15				

VINIFICACIÓN

Vinificación de las once pezas por separado. Vendimia manual en cajas de 20 kg, transporte rápido a bodega. Mesa de selección. Breve maceración pelicular. Mini prensa vertical de accionamiento manual. Desfangado estático y fermentación mediante levaduras autóctonas. 8 pezas fermentan en barricas de 500 litros, 2 pezas en barricas de 350 lit y 1 peza en tino de 2.000 lit. Homogeneización y crianza en barricas durante seis meses. Posterior estancia en depósito de acero inoxidable durante seis meses. No se realiza fermentación maloláctica. Clarificación con agentes de origen mineral. Estabilización por frío y ligera filtración por tierras. Se embotelló en febrero 2010. Corcho natural con marcaje de añada.

Servicio 11-13°C . Bien conservado evolucionará positivamente durante 3-5 años

EL PUEBLO DE PORTELA



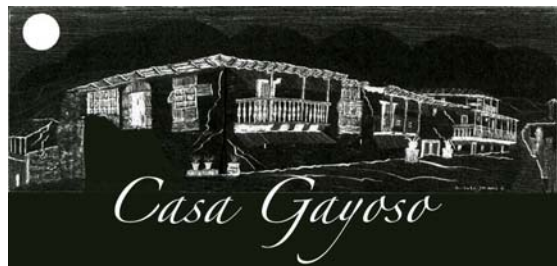
El pueblo de Portela pertenece al municipio de Vilamartín de Valdeorras, al noroeste de Valdeorras.

Las pezas da Portela son un conjunto de once viñedos plantados históricamente alrededor del pueblo de Portela por la familia propietaria.

Los suelos de pizarra de los viñedos a partir de los que se elabora Pezas da Portela, aportan al vino su característica estructura, profundidad y mineralidad.

CASA FAMILIAR EN PORTELA Y PRIMERA BODEGA

Construida en el s XVII es una típica casa de Labranza gallega, que albergó la primera bodega de la familia.



NIVEL DE PRODUCCIÓN ACTUAL Y PREVISTO MARCA “PEZAS DA PORTELA”

Cosecha	bot 75 cl	bot 150 cl	Inicio venta	
2006	8.000	100	Abril	2008
2007	8.000	100	Septiembre	2009
2008	8.000	100	Octubre	2010
2009	8.000	100	+/- Sept	2011

PVP Impuestos incluidos en tienda: 22,00 € / bot 75 cl

NOTA LEGAL: Esta información está sujeta a cambios sin previo aviso, es propiedad de Valdesil y no puede ser reproducida sin citar la fuente. La información aquí ofrecida no constituye una oferta ni un contrato