

Ficha Técnica Pezas da Portela 2007

CONCEPTOS GENERALES



Producto:	Vino blanco D. O. Valdeorras [VCPRD]
Código:	6000-014
Descripción:	Pezas da Portela 2007
Variedad uva:	Godello. Clon originario de Pedrouzos

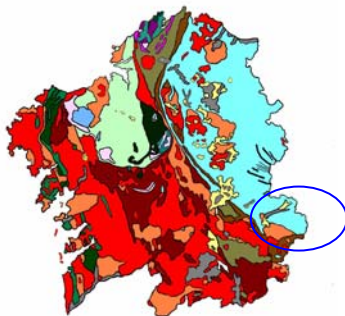
VALDEORRAS



-Situación-

Situada en la Galicia interior, esta comarca orensana acoge apenas 200 ha de la variedad godello, que encuentra aquí las condiciones ideales para ofrecer vinos blancos con gran paso de boca y una especial capacidad para mejorar con el paso del tiempo.

Este valle, atravesado por el río Sil, ofrece al abrigo de las cumbres más altas de Galicia, las condiciones ideales para que el godello desarrolle todo su potencial.



-Suelos

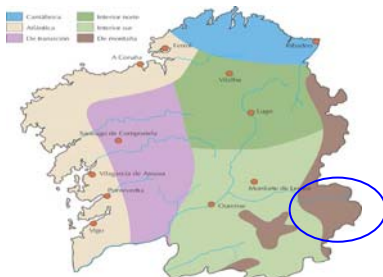
En la imagen se aprecia la diferencia entre los suelos de Valdeorras y los de otras zonas gallegas de altas producciones de vinos blancos como Rías Baixas y Ribeiro.

Los tonos rojos representan los suelos de granito que ocupan las mencionadas zonas, mientras que el área azulada muestra los suelos de pizarra que proporcionan el marcado carácter mineral de los godellos de Valdeorras.

-Clima

En el mapa climático de Galicia reproducido, destaca en gris oscuro el clima de montaña de Valdeorras.

Este clima extremo, que supone que Valdeorras registra las temperaturas más altas y más bajas de Galicia además de la menor pluviometría de la región (800-1000 mm) garantiza junto a los importantes saltos térmicos día/noche una buena acidez para sus vinos blancos.



GODELLO

Esta variedad, autóctona de Valdeorras, tiene su origen en los diversos cruzamientos e injertos sobre vides salvajes que realizan los primeros pobladores romanos, que acceden a la zona a través de la Vía Nova que comunicaba Braga y Astorga.



Por su sensibilidad a la humedad no sigue hacia la costa, asentándose en Valdeorras. Su poca resistencia al oidio, mildio y botritis así como al exceso de sol unido a sus bajos rendimientos obligan a una viticultura minuciosa por lo que prácticamente se abandona en la época de los graneles (años `60) a favor de otras variedades foráneas.

Hacia 1975 se realiza en Valdeorras una reconversión varietal para recuperar el Godello. Sin embargo se emplean con frecuencia portainjertos inadecuados para la región y clones extraños lo que da como resultado una población heterogénea de plantaciones de Godello. Esta situación explica las diferencias de calidad muy importantes de unos vinos a otros según las fincas de las que proceda la uva.

VIÑEDOS

-Viñedos únicos-

Valdesil cuenta con los viñedos de Godello más viejos de España. Destaca el viñedo de Pedrouzos plantado en el pueblo de Portela a finales del XIX por un antepasado de la familia propietaria.



Las sucesivas plantaciones se han realizado empleando las "púas" obtenidas de Pedrouzos de manera que los viñedos propios de Valdesil reproducen el clon original y conservan sus diferencias (racimos más pequeños, menor productividad, mayor concentración) respecto a otros clones presentes en Valdeorras.

-Viticultura innovadora-

Valdesil gestiona sus viñedos con un enfoque científico desarrollando prácticas innovadoras en la viticultura del noroeste español.



Así, se han introducido prácticas como las cubiertas vegetales para evitar la erosión de suelo y crear competencia a las cepas. Este enfoque supone abandonar la práctica habitual de mantener suelos desnudos en un clima relativamente húmedo mediante laboreo y herbicidas.

Las viñas de Valdesil se han plantado con mayor densidad de cepas por hectárea, ajustando el portainjerto al tipo de suelo.

Por otro lado se evitan los viñedos a alturas superiores a los 550 m, pues las habituales lluvias de finales de septiembre impedirían una maduración completa.

PEZAS DA PORTELA 2007

Selección de 11 pequeñas fincas ("Pezas") 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.



Rendimiento: 16 hl/ha, 2.700 kg/ha

NOTAS CLIMÁTICAS 2007

2007 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 10 de septiembre por las fincas de Os Chaos y As Lamelas, finalizando el 21 de septiembre.

Los vinos destacan por su frescura y acidez, dentro de un perfil general de mineralidad y buena estructura.

DATOS ANALÍTICOS 2007

Alcohol	13,80 % vol	Sulfuroso libre	20,0 mg/l
Acidez total	5,7 g/l (tartárico)	Sulfuroso total	100,0 mg/l
Acidez volátil	0,4 g/l (acético)	Azúcar residual	4,3 g/l
pH	3,25		

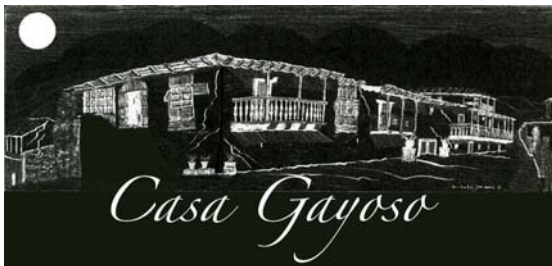
VINIFICACIÓN

Vinificación de las 11 fincas 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 fincas fermentan en barricas de 500 lit, 2 fincas en barricas de 350 y 1 finca en tino de 2.000 lit. Homogeneización y crianza en barricas durante seis meses. Posterior estancia en atmósfera reductora 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 2009. Corcho natural con marcaje de añada.

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

NIVEL DE PRODUCCIÓN ACTUAL Y PREVISTO MARCA "PEZAS DA PORTELA"

Casa familiar en Portela y primera bodega



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

PVP aproximado 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