

## Ficha Técnica Valderroa Carballo 2008

### CONCEPTOS GENERALES

Producto: Vino tinto D. O. Valdeorras [VCPRD]  
Código: 6000-013  
Descripción: Valderroa Carballo 2008  
Variedad uva: Mencía.

### VALDERROA CARBALLO 2008



Elaborado con una selección de uva de pequeñas fincas cultivadas por la propiedad en Vilamartín de Valdeorras así como un conjunto de viejos viñedos ubicados en el pueblo de Carballeda. Los viñedos, sentados sobre laderas pizarrosas tienen una media de 35 años y están ubicados a unos 500 m de altitud.

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 de la variedad mencía comenzó el 17 de septiembre por las fincas de As Chas y As Lamelas, finalizando el día 21 de septiembre.

Rendimiento: 24 hl/ha, 3.900 kg/ha

### DATOS ANALÍTICOS 2010

Alcohol	13,6	% vol	Sulfuroso libre	26,0	mg/l
Acidez total	4,8	g/l (tartárico)	Sulfuroso total	61,0	mg/l
Acidez volátil	0,5	g/l (acético)	Azúcar residual	1,4	g/l
pH	3,69				

### VINIFICACIÓN

Vinificación por fincas con características edafológicas similares. Vendimia manual en cajas de 20 kg, transporte rápido a bodega. Mesa de selección. Maceración fermentativa en depósitos de acero mediante levaduras autóctonas, remontados periódicos. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés de 500 litros. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 500 litros de 4º año (usos anteriores en vinos blancos de la propia bodega). Clarificación con agentes de origen mineral. Estabilización por frío y ligera filtración por tierras. Se embotelló en noviembre 2009. Corcho natural con marcaje de añada.

Servicio +/-15°C.

Valderroa Carballo necesita unos minutos de aireación para ofrecer todo su potencial.

Bien conservado evolucionará positivamente durante 2 años.

## EL MUNICIPIO DE VILAMARTÍN DE VALDEORRAS



Situado al noroeste de Valdeorras, alberga la mayor extensión de explotaciones de pizarra de entre los municipios acogidos a la Denominación de Origen.

Dentro del término municipal destacan los pueblos de Portela, Cógomo, San Vicente y Xaguaza por la orientación y altitud apropiados.

Los suelos de pizarra de los viñedos a partir de los que se elabora Valderroa Carballo, son la base de la sutileza mineral tan característica.

## NIVEL DE PRODUCCIÓN ACTUAL Y PREVISTO MARCA “VALDERROA CARBALLO”



<u>Cosecha</u>	<u>bot 75 cl</u>	<u>Inicio venta</u>	
2003	5.000	Abril	2005
2004-2007	-	-	-
2008	4.000	Abril	2010
2009	4.200	Setiembre	2011
2010	2.000	Marzo	2012
...	...	...	...
20XX*	5.000*	Abril posterior al año de cosecha	

\*Nivel máximo de elaboración estimado

PVP Impuestos incluidos en tienda: 10,00-12,00 € / bot 75 cl

### NOTA:

La imagen reproducida de la botella corresponde a la nueva etiqueta que estará disponible para la cosecha 2009, cuya comercialización está prevista para septiembre de 2011.

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