

## Ficha Técnica Valderroa 2008



### CONCEPTOS GENERALES

Producto:	Vino tinto D. O. Valdeorras [VCPRD]
Código:	6000-002
Descripción:	<b>Valderroa 2008</b>
Variedad uva:	Mencia.

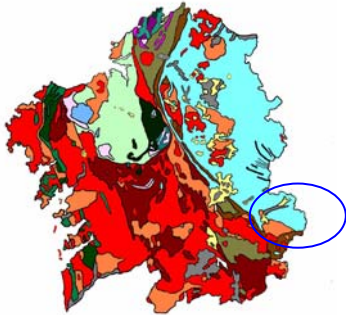
## VALDEORRAS



### -Situación-

Situada en la Galicia interior, esta comarca orensana acoge apenas 400 ha de la variedad mencia, que encuentra aquí las condiciones ideales para ofrecer vinos tintos de gran frescura en boca y delicadeza.

Este valle, atravesado por el río Sil, ofrece al abrigo de las cumbres más altas de Galicia, las condiciones ideales para que la mencia 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 vino 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 vinos 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), perfila el carácter de frescura y delicadeza de sus vinos tintos de mencia.

## MENCIA

Esta variedad, originaria de la cuenca del Sil [Valdeorras y Bierzo], 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 y Bierzo. 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 un reconversión varietal para recuperar la mencía. 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 mencía. 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 mencía más viejos de Valdeorras. Las sucesivas plantaciones se han realizado empleando las "púas" obtenidas de los viñedos más viejos



de Valdeorras de manera que los viñedos propios de Valdesil reproducen el clon original y conservan sus diferencias respecto a otros clones presentes en Valdeorras (racimos más pequeños, menor productividad, mayor concentración).

### -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.

## VALDERROA 2008

Selección de pequeñas fincas en laderas pizarrosas de Vilamartín de Valdeorras. Viñedos de una media de 30 años ubicados a 500 m de altitud y con diversas orientaciones que maduran progresivamente y permiten una vinificación parcelaria.

Rendimiento: 25 hl/ha, 4.200 kg/ha



### NOTAS CLIMÁTICAS 2008

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 21 de septiembre.

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

### DATOS ANALÍTICOS 2008

Alcohol	13,00 % vol	Sulfuroso libre	20,0 mg/l
Acidez total	5,1 g/l (tartárico)	Sulfuroso total	80,0 mg/l
Acidez volátil	0,6 g/l (acético)	Azúcar residual	1,4 g/l
pH	3,22		

### 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 depósito. Clarificación con agentes de origen mineral. Estabilización por frío y ligera filtración por tierras. Estabilización por frío y ligera filtración por tierras. Se embotelló en Marzo 2009. Corcho natural con marcaje de añada.

Servicio 15°C . Bien conservado evolucionará positivamente durante 2-3 años

### NIVEL DE PRODUCCIÓN ACTUAL Y PREVISTO MARCA "VALDERROA"



Cosecha	bot 75 cl	Inicio venta	
2006	25.000	Abril	2007
2007	12.000	Julio	2008
2008	19.000	Abril	2009
2009	25.000	Abril	2010

PVP recomendado Impuestos incluidos en tienda: 8,00-10,00 € / 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