

## Ficha Técnica Valderroa 2010

### CONCEPTOS GENERALES

Producto: Vino tinto D. O. Valdeorras [VCPRD]  
Código: 6000-002  
Descripción: Valderroa 2010  
Variedad uva: Mencía.

### VALDERROA 2010

Elaborado con una selección de uva de pequeñas fincas cultivadas por viticultores locales de municipios como Rubiá, A Rúa, Larouco, Petín y O Bolo ubicados principalmente en laderas pizarrosas. Los viñedos tienen una media de 15 años y están ubicados a unos 500 m de altitud. Al tener diversas orientaciones, maduran progresivamente y permiten una vinificación parcelaria. Valdesil vendimia la uva comprada.



La cosecha 2010 destaca climáticamente por la intensidad de las precipitaciones primaverales, seguida por una helada del 3 de mayo que afectó a diversas zonas de la comarca. En junio se registraron brotes de mildiu en algunos viñedos. Posteriormente se registró una relevante sequía que completó un año que ha exigido un minucioso trabajo en el viñedo.

La vendimia comenzó el 6 de septiembre en la finca O Moullón, finalizando el día 18. La cantidad recogida es, en la variedad mencía, un 20% menor de la habitual en Valdeorras. Valderroa 2010 refleja las notas de una añada austera que resalta el carácter frutoso y fresco de la mencía atlántica.

Rendimiento: 24 hl/ha, 3.900 kg/ha

### DATOS ANALÍTICOS 2010

Alcohol	12,7	% vol	Sulfuroso libre	25,0	mg/l
Acidez total	5,2	g/l (tartárico)	Sulfuroso total	54,0	mg/l
Acidez volátil	0,4	g/l (acético)	Azúcar residual	1,5	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 depósito. Clarificación con agentes de origen mineral. Estabilización por frío y ligera filtración por tierras. Se embotelló en marzo 2011. Corcho natural con marcaje de añada.

Servicio +/-15°C. Valderroa 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, aportan al vino una frutuosidad y frescura muy característica de la mencia atlántica.

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



<u>Cosecha</u>	<u>bot 75 cl</u>	<u>Inicio venta</u>	
2006	25.000	Abril	2007
2007	12.000	Julio	2008
2008	19.000	Abril	2009
2009	25.000	Abril	2010
2010	23.000	Marzo	2011
...	...	...	...
20XX*	25.000*	Abril posterior al año de cosecha	

\*Nivel máximo de elaboración estimado

PVP Impuestos incluidos en tienda: 8,00-9,00 € / 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