

Ficha Técnica Valdesil 2009

CONCEPTOS GENERALES

Producto:	Vino blanco D. O. Valdeorras [VCPRD]
Código:	6000-001
Descripción:	Valdesil 2009
Variedad uva:	Godello. Clon originario de Pedrouzos

VALDESIL 2009

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.



La cosecha 2009 se caracterizó por una primavera de precipitaciones abundantes, un verano cálido con tormentas esporádicas y un mes de septiembre soleado y con ausencia de lluvias. La vendimia comenzó el 9 de septiembre en O Moullón, finalizando el 10 de septiembre, la cantidad recogida es un 50% menor de la habitual en Valdeorras. Los vinos destacan por su mineralidad, dentro de un perfil general fresco y con una firme estructura.

Rendimiento: 22 hl/ha, 3.700 kg/ha

DATOS ANALÍTICOS 2009

Alcohol	13,50	% vol	Sulfuroso libre	25,0	mg/l
Acidez total	5,9	g/l (tartárico)	Sulfuroso total	86,0	mg/l
Acidez volátil	0,5	g/l (acético)	Azúcar residual	3,2	g/l
pH	3,24				

VINIFICACIÓN

Vinificación por fincas con características edafológicas similares. Vendimia manual en cajas de 20 kg, transporte rápido a bodega. Mesa de selección. Breve maceración pelicular. Desfangado estático y fermentación mediante levaduras autóctonas. Crianza de cuatro meses sobre lías en depósito de acero inoxidable. No se realiza fermentación maloláctica. Clarificación con agentes de origen mineral. Estabilización por frío y ligera filtración por tierras. Se embotelló en julio 2010. Corcho natural con marcaje de añada.

Servicio 9-11°C. Valdesil necesita unos minutos de aireación para ofrecer todo su potencial. Bien conservado evolucionará positivamente durante 3-5 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 Valdesil, aportan al vino la estructura, profundidad y mineralidad idóneas para la crianza sobre lías.

NOTA TÉCNICA CRIANZA SOBRE LÍAS

Las lías finas son las levaduras que quedan depositadas, inertes, una vez finaliza la fermentación alcohólica.

La crianza sobre lías permite obtener vinos más densos, untuosos y persistentes. Para ello se mantienen las lías en suspensión mediante su removido periódico o “batonnage” con el objetivo de que se produzca el fenómeno denominado autólisis, que consiste en la ruptura de la pared celular de las levaduras liberándose elementos que aportan las características señaladas de cremosidad, redondez y mayor estructura.

Los vinos blancos con crianza sobre lías alcanzan su momento apropiado de consumo a partir de los doce meses desde la vendimia.

NIVEL DE PRODUCCIÓN ACTUAL Y PREVISTO MARCA “VALDESIL”



Cosecha	bot 75 cl	Inicio venta
2007	50.000	Julio 2008
2008	67.000	Septiembre 2009
2009	35.000	Diciembre 2010
...
20XX*	200.000*	Septiembre posterior al año de cosecha

*Nivel máximo de elaboración estimado

PVP Impuestos incluidos en tienda: 12,00-14,00 € / 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