



Pezas da Portela 2005

D.O. Valdeorras

20 euros

S.A.

Confortados por los caldos tintos todo el año, cuando llegan los calores nos acordamos de los mal denostados vinos blancos, que sin embargo están conociendo una época dorada en lo que a calidad se refiere en nuestro país.

En esta sección ya veterana de ACTIVA procuramos hacer un recorrido por las diversas denominaciones de origen y no recomendar tragos demasiado caros. Ahora nos hemos llegado hasta el valle del Sil para conocer uno de los mejores vinos que ha dado recientemente el viñedo español en el terreno de los blancos. Vinificado y criado sobre lías con el aporte del roble francés y un carácter que refleja el terruño en los suelos pizarrosos de la denominación de origen Valdeorras.

Se trata de Pezas (pequeña parcela en gallego) da Portela, un vino que ya se gozaba allá por el 1885 para consumo exclusivo de los afortunados lugareños. Pero fue en 2001 cuando los jóvenes de la familia Prada decidieron recuperar y magnificar aquellas pequeñas Pezas con la variedad exclusiva del godello, que viene a ser el maná que premia los esfuerzos de los viticultores de estos pagos. Gracias a esta labor de recuperación, la familia ha llevado a cabo su propia selección clonal y poner en práctica técnicas poco habituales en Galicia, como el trabajo con cubiertas vegetales.

Pezas da Portela muestra la godello más compleja y particular, con un marcado carácter que recuerda la expresión mineral de los suelos que la crían. El roble francés aporta además la complejidad del caldo y prolonga su longevidad. El paso de boca en fresco, graso y amplio, con una acidez que lo hace largo y envolvente. Su mineralidad y su carácter se expresan mejor a partir del tercer año. Recordar por último que la temperatura ideal para servirlo es de 11º y que resulta ideal para acompañar pescados, mariscos, carpaccios y