



Elcatavinos.com

Mejor Portal Generalista/ Informativo IV Edición
Medalla de Bronce V Edición - Madrid Internati

Martes-11-09-2007

Buscador

Seleccione una Sección

Buscar

Contenidos

Portada
Zona de Catas
Entrevistas
Actualidad
Ferías del Sector
Newsletter
Denominaciones
Ultimas Añadas
Uvas Variedades
Enlaces de Interés
La Opinión

Sección Cocina

Enoturismo

Vinificaciones

Enfermedades

La Tienda

Aprende Más

Sectorial

Comunidades Autónomas

Quiénes Somos

La Opinión, por Carlos.

Falsificación del vino.

hace unos meses leí varias noticias sobre falsificaciones de vinos, y la semana pasada me encontré de nuevo con una noticia que versaba sobre la posible falsificación de una botellas subastadas como pertenecientes en su día a thomas jefferson.



Encuesta..

1) ¿Que variedad de uva tinta prefieres a la hora de elegir un vino?

- Cabernet Sauvignon
- Malbec
- Tempranillo
- Garnacha

Comienza la vendimia en Bodegas ValdeSil

Artículo publicado en [Actualidad](#), [Galicia](#), [Valdeorras](#) el martes, 11 de septiembre de 2007.



Y se hará, como otros años, comenzando por la finca Pedrouzos —la más antigua viña de Godello de toda Galicia— que inaugurará el ciclo de la vendimia y que dará lugar al famoso y escaso vino 'Pedrouzos', del que tan sólo se elaboran 550 mágnams. Se continuará por las otras fincas viejas de Portela, cuyas uvas formarán parte del ya conocido "Pezas da Portela".

La vendimia se lleva a cabo por las cuadrillas de vendimiadores locales que desde hace años colaboran con la casa, supervisadas por los técnicos de la bodega, que vigilan que la uva cumpla con los parámetros de calidad indicados. La uva se recoge en cajas de plástico de quince kilogramos, para evitar que las bayas se deterioren en el transporte. La fruta se lleva en camiones refrigerados hasta la bodega, donde pasa un nuevo control en la mesa de selección manual.

Fidel C. Prado (técnico de bodega) y Carlos Bareño (técnico de viñedo), bajo la supervisión de Cristina Mantilla, enóloga de Bodegas ValdeSil, serán los encargados de llevar a buen puerto esta vendimia.

En palabras de estos técnicos, se espera recoger un 20% menos de Godello con respecto al año pasado, debido a la criba natural llevada a cabo por las enfermedades que se sufrieron durante el verano y que redujeron considerablemente el pronóstico de cosecha. Ha habido un retraso en la floración y un desarrollo lento y progresivo del fruto debido a un verano de temperaturas muy suaves. El retraso se ha visto compensado con temperaturas en torno a los treinta grados en estos últimos días. En estos momentos la calidad de la uva es buena, con graduaciones en torno a los 12-13 grados. Esto permite esperar vinos más equilibrados y con mayor acidez que el año pasado.

Bodegas ValdeSil

Buscar por

Buscar en : Todo

Buscar noticia



Artículos Relacionados:

No hay artículos relacionados.



Añadir comentario.

Nombre:

Email:

Comentar

Cae e
en Es
prime
2007,
de me
aume
de vir
denor
origen
Public
septie

Comi
en Bo
Public
septie

Gran
Igles