



Inicio

ALMANAQUE
Area de Consumidores

Seleccione Area
[almanaque](#) [focus](#) [index](#)

- [En la viña del Señor](#)
- [Fermentación tumultuosa](#)
- [Vinos en manteles](#)
- [Brindis por](#)
- [Con crianza](#)
- [Podium](#)
- [Ya lo dijo Gambrinus](#)
- [La espuma de los días](#)
- [La Casa de los Espíritus](#)
- [Barra libre](#)
- [Rey de copas](#)
- [Mesa Reservada](#)
- [La Alacena](#)
- [El puesto del mercado](#)
- [Restaurantes a la Carta](#)
- [El recetario](#)
- [Sin fronteras](#)
- [Para quitarse el gorro](#)
- [En clave de Sí](#)
- [Humos](#)

Grupo Everest

- [El Viajero](#)
- [Viajar con gusto](#)
- [Dormir a gusto](#)
- [En buen lugar](#)
- [Staff](#)
- [Opiniones](#)
- [Consultas](#)
- [Buzón](#)
- [Ofertas](#)
- [El Banquete \(Firmas\)](#)

Hemeroteca

- [Indicaciones y Menciones de Calidad](#)
- [Consumo y Seguridad Alimentaria](#)
- [Comprar a Gusto](#)
- [Enoturismo y Turismo Rural](#)
- [Alimentación y Salud](#)
- [Alimentación y Cultura](#)
- [Técnicas y Tecnología](#)

Bodegas Valdesil - D.O. Valdeorras
NUEVA AÑADA DE PEZAS DA PORTELA



Tan sólo 5000 botellas se han elaborado de godello de fincas. Es la tercera añada de es se elabora exclusivamente con once fincas que la bodega recuperó en el año 2000, loc municipio de Portela. La añada 2005 de Pez ha ganado en expresividad con respecto a la muestra más fruta en nariz, sin perder nota mineralidad propias de las fincas de pizarra originaria la uva, destacando como es habit vino, su paso de boca fresco, graso y amplio que lo hace largo y envolvente. PVP.: 18€.

Elaboración. Pezas da Portela, se elabora parcelas propias que la bodega tiene en F han ido recuperado con el tiempo. Son sue parte de pizarras descompuestas, que per y aportan gran mineralidad al vino. El nú asciende a once, cada una de ellas c diferente. Para respetar el origen y la (godello en cada una de ellas, vinificamos cada finca por separad trasladan a la bodega en pequeñas cajas y con transporte refrigerado. en frío el mosto precipita estáticamente en depósitos y horas despu tradicional "debourbage", para separar el mosto yema que fermentará a bajas temperaturas. Cada finca es criada por separado en un roble ; el origen de la uva. El vino permanecerá en roble en contacto c battonage diario. Posteriormente ha permanecido en depósito de a cinco meses más, hasta su clarificación y embotellado.

La vendimia 2005. A principios de septiembre de 2005 la uva estaba óptimo para su vendimia. La cosecha se presentaba bastante sa rendimientos adecuados, en aquellas parcelas en las que habíamos pr en verde y el aclareo de racimos. Así las vendimias empezaron septiembre en el caso de la uva godello, mostrando como suele se variedad, buenos niveles de alcohol probable, en torno a los 13 grados.

La primera semana de vendimia fue calurosa y seca, por lo que l desarrollaron sin interrupciones por encontrar suficiente maduración en de la denominación. Sobre el 25 de septiembre aparecieron las lluvias nos encontrábamos en la fase final de la vendimia de los godellos, por afectaron demasiado a la cosecha de esta variedad. Por lo tanto 2005 fue un año con un estado sanitario excelente en el ca y bueno en el caso de la mencía. La cantidad de cosecha fue media-; variedades y los niveles de maduración fueron los propios de ambas todos aquellos cosecheros que estudiaron regularmente y durante toda niveles de maduración, como es nuestro caso.

técnicas y tecnología
Vinícola

Políticas Vinícolas

El Círculo de los Golosos y las Guapas

Usuario:

Clave:

Entrar

Regístrese

niveles de maduración, como es nuestro caso.

Viticultura Portela pertenece al municipio valdeorrés de Vilamartín, media de 550 m, orientación suroeste y al margen derecho del río Si componen básicamente de pizarras rotas, con texturas arenosas. La pizarra es, de hecho, la principal industria en Valdeorras. Su buen unido a que las abundantes precipitaciones locales rara vez tienen carácter erosivo evita una acción erosiva muy acusada.

Aplicamos una viticultura de base tradicional, laboreo manual, acilando y respetando al máximo el medio. De este modo se orientan las producciones a obtener mejores rendimientos, para producir vinos más expresivos y con mejor definición. Se trabaja la cubierta vegetal para proteger el suelo y crear competencia.

Agosto 2007 - Gaiete de Prensa
