


Desde las laderas del Sil

Desde el valle del Sil llega uno de los mejores vinos que ha dado recientemente el viñedo español en el terreno de los blancos: un producto personal, 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. 

La bodega Val de Sil, firme defensora de la variedad godello, que encuentra en esta pequeña denominación de origen de la Galicia interior -al oriente de Ourense- las condiciones ideales para expresar todo su potencial, ha terminado convirtiéndose en un referente en los blancos gallegos de alta gama. Su historia arranca en 1885, cuando un viticultor de Portela, antepasado de la familia Prada, **José Ramón Gayoso**, plantó la primera peza (pequeña parcela) de godello sobre las altas laderas entre las que corre el río Sil. Poco a poco se fueron ampliando esas plantaciones de pequeñas parcelas, eligiendo las mejores localizaciones, en los alrededores de Portela, hasta que años después muchas de estas pezas fueron vendidas a otros viticultores y la familia tan sólo mantuvo la finca de Pedrouzos.

En 2001, la rama joven de los Prada comenzó a recuperar aquellas pequeñas parcelas que habían pertenecido a su familia varias generaciones atrás, animada por las posibilidades de la variedad y las particularidades de la comarca de Valdeorras y, por supuesto, contagiada de la ilusión de aquel primer viticultor, que en contra de las tendencias de la época, plantó la finca más vieja de godello que hay actualmente en Galicia, la de Pedrouzos. Gracias a esta labor de recuperación, la familia ha podido llevar a cabo su propia selección clonal y poner en práctica técnicas poco habituales en la viticultura gallega, como el trabajo con cubiertas vegetales.

Pezas da Portela 2005 muestra la godello más compleja y particular, con un marcado carácter, que refleja la expresión mineral de los suelos de los que procede, envuelta en un discreto roble francés que permanece en segundo plano, pero que aporta complejidad y prolonga su longevidad. Este 2005 tiene un gran peso de fruta de hueso, grandes toques de mineralidad. Destaca su paso de boca fresco, graso y amplio, con una acidez que lo hace largo y envolvente. Su momento óptimo de consumo es a partir del tercer año. Es aconsejable servirlo a 11° para acompañar pescados y mariscos.

Pezas da Portela, 2005

- **Bodegas:** Val de Sil.
- **D.O.:** Valdeorras.
- **Tipo:** Blanco.
- **Precio:** 20 euros.

www.elconfidencial.com