

## PEZAS DA PORTELA

2005

Vilamartín de Valdeorras

### SITUACIÓN Y SUELOS

Portela pertenece al municipio valdeorrés de Vilamartín, con una altitud media de 550 m, orientación suroeste y al margen derecho del río Sil.

Sus suelos se componen básicamente de pizarras rotas, con texturas arenosas.

La extracción de pizarra es, de hecho, la principal industria en Valdeorras.

Estas tierras pardas húmedas configuran laderas poco erosionables. Su buen drenaje vertical unido a que las abundantes precipitaciones locales rara vez tienen carácter torrencial, evita una acción erosiva muy acusada.

### CLIMATOLOGÍA

Valdeorras es una de las Denominaciones de Origen más pequeñas de España: apenas 1.500 ha. Su climatología de carácter continental con influencia atlántica, está marcada por su situación geográfica ya que está rodeada de las cumbres más altas de Galicia. Su extensión va ligada al cauce del río Sil que marca las diferencias geológicas de sus suelos, del valle a las zonas más altas. La temperatura media anual es de 13° C, con máximas de 32° C y mínimas de -5° C. Su pluviometría oscila entre 850 y 1000 mm. Con un período seco y soleado de mayo a septiembre.

### VITICULTURA

Se aplica una viticultura de base tradicional, trabajos de labrado, laboreo manual, aclareo de racimos, respetando al máximo el medio. De este modo se orientan las producciones hacia bajos rendimientos, para producir vinos más expresivos y con mejor definición de sus suelos. Se trabaja la cubierta vegetal para proteger el suelo y crear competencia.

### NOTAS DE AÑADA:

A principios de septiembre de 2005 la uva estaba cerca del estado óptimo para su vendimia. La cosecha se presentaba bastante sana y con unos rendimientos adecuados, en aquellas parcelas en las que habíamos practicado la poda en verde y el aclareo de racimos. Así las vendimias empezaron sobre el 15 de septiembre en el caso de la uva godello, mostrando como suele ser habitual en la variedad, buenos niveles de alcohol probable, en torno a los 13 grados.

La primera semana de vendimia fue calurosa y seca, por lo que las vendimias se desarrollaron sin interrupciones por encontrar suficiente maduración en todas las zonas de la denominación. Sobre el 25 de septiembre aparecieron las lluvias, en esta época nos encontrábamos en la fase final de la vendimia de los godellos, por lo que éstas no afectaron demasiado a la cosecha de esta variedad.

Por lo tanto 2005 fue un año con un estado sanitario excelente en el caso de la godello y bueno en el caso de la mencia. La cantidad de cosecha fue media-alta para ambas variedades y los niveles de maduración fueron los propios de ambas variedades para todos aquellos cosecheros que estudiaron regularmente y durante toda la vendimia los niveles de maduración, como es nuestro caso.

### ELABORACIÓN

Pezas da Portela, se elabora exclusivamente parcelas propias que la familia tiene en Portela y que ha recuperado con el tiempo. Son suelos en su mayor parte de pizarras descompuestas, que permiten el drenaje y aportan gran mineralidad al vino. El número de parcelas asciende a once, cada una de ellas con un carácter diferente. Para respetar el origen y la expresión de la godello en cada una de ellas, vinificamos cada finca por separado. Las uvas se trasladan a la bodega en pequeñas cajas y con transporte refrigerado.

Tras el prensado en frío el mosto precipita estáticamente en depósitos y horas después se realiza el tradicional "debourbage", para separar el mosto yema que fermentará en roble francés a bajas temperaturas. Cada finca es criada por separado en un roble apropiado según el origen de la uva. El vino permanecerá en roble en contacto con sus lías con battonage diario. Posteriormente ha permanecido en depósito de acero inoxidable, cinco meses más, hasta su clarificación y embotellado.

### CATA SENSORIAL:

El godello más complejo y particular, con un marcado carácter, que refleja la expresión mineral de los suelos pizarrosos de Portela, envuelta en un discreto roble francés que permanece en segundo plano, aportándole complejidad y prolongando 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.

### CONSUMO

Su concentración y riqueza le permitirán evolucionar muy bien en botella siendo su momento óptimo de consumo a partir de su tercer año.

### CRIANZA

5 meses en barrica francesa de tostado suave, posteriormente permanece en depósito otros cinco meses más sin las lías.

### ANÁLISIS

**Alcohol:** 13 % vol

**Ac total:** 5 g/l tart

**Ac volátil:** 0,47 g/l

**Sulfuroso L:** 13 mg/l

### FORMATOS

Botella de 75cl (5.000 botellas)

Botella magnum (200 magnums)

