

LA VAL

SOBRE LÍAS

| | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| Nombre del Vino: | La Val Sobre Lías |
| Tipo de Vino: | Blanco Crianza sobre Lías (3 años) |
| Denominación de Origen: | Rías Baixas |
| Variedades de Uva: | Albariño |
| Tipo de botella: | Borgoña |
| Cajas y botellas: | Cajas de 6 botellas de 75 cl. |
| Código Ean: | 8 423253 30230 1 |

VITICULTURA

Cosecha seleccionada en base a criterios analíticos y fundamentalmente organolépticos que nos indican que una determinada añada es adecuada para una larga crianza sobre lías en acero inoxidable y capaz de expresar todo el potencial que de ella se puede esperar. Este vino sólo se elabora en años de excepcional calidad.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Uva vendimiada a mano y una vez en bodega es despalillada y macerada en frío entre 8 y 10 °C durante 6 horas. A continuación, la uva se prensa y el mosto obtenido, ya limpio, fermenta en tanques de acero inoxidable entre dos y tres semanas. Una vez seleccionada la cosecha para su crianza, se le van a añadir lías finas seleccionadas de esa cosecha. Arduo trabajo, con continuos batonnages renovando las lías durante tres años a medida que terminan las fermentaciones. El resultado podemos disfrutarlo hoy con este La Val sobre Lías que todavía seguirá aportando su grandeza unos cuantos años más.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo muy brillante con expresivos destellos verdosos. Alta intensidad aromática, a la vez que compleja y agradable, fruta blanca madura, florales, notas balsámicas (laurel), cítricos como el pomelo y fondo mineral. Todo un torbellino de impresiones. A medida que el vino se oxigena en la boca, las sensaciones aromáticas nos perfuman el paladar de fruta, laureles y cítricos. Acidez viva que da frescura, sabrosidad y una persistencia sólo atribuible a los mejores Albariños.

CONSEJOS DE SUMILLER

Pescados al horno o elaborados en salsas, mariscos, quesos frescos y semicurados, foie, carnes blancas. Se recomienda beber a 12 °C.

SISTEMA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

British Retail Consortium (B.R.C).

POTENCIAL DE AÑADA

Para beber ahora y en los próximos diez años desde la fecha de cosecha.



Rías Baixas



LA VAL

Barrio Muguiña s/n - Arantei - Salvaterra de Miño
36458 Pontevedra (Spain)
www.bodegaslaval.com

 bodegas.laval
 BodegasLaVal
 bodegaslaval
 www.bodegaslaval.com
 laval@bodegaslaval.com
 +34 986 610 728