

LA VAL



ALBARIÑO

La Val Crianza sobre Lías

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 de laurel, cítricos como el pomelo y minerales, todo un torbellino de impresiones a medida que el vino se oxigena. En boca, las sensaciones aromáticas nos perfuman el paladar de fruta, laureles y cítricos. Acidez viva que da frescura y sabrosidad a una boca de una persistencia sólo atribuible a los mejores albariños.

Elaboración

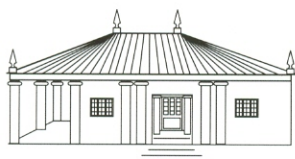
Esta añada fue seleccionada por sus buenas perspectivas de evolución mediante continuas catas que no hacían más que confirmar que este vino nos daría sorpresas positivas con el paso del tiempo. Con la aportación de las lías finas procedentes de la fermentación, no hicimos más que agarrar esa calidad aromática dándole mayor frescura e intensidad, así como redondear una férrea estructura ácida del albariño. Árduo trabajo con continuos "batonnages" de estas lías, renovadas durante tres años a medida que terminaban las fermentaciones, cuyo resultado podemos hoy disfrutar en este La Val Criado sobre Lías que todavía seguirá aportando toda su grandeza unos cuantos años más.

La Val Aged on the Lees

It has a golden yellow colour, very bright and with greenish hues. In the nose, it has an intense and aromatic nose, very complex and pleasant at the same time, with notes of white ripe fruits, and balsamic aromas of laurel leaves, citrus fruit, grapefruit. It is also very mineral, and brings some more complexity as the wine opens up in the glass. In the mouth, the palate gets full of the aromatic sensations we have felt before, specially with citrus fruits. The wine has a great acidity and is very fresh and rich, which turn the wine into a very persistent and long wine, as the best available Albariños.

Winemaking

This wine from this vintage, was chosen due to its good perspectives of evolution. This well-structured wine, together with the fine lees resulting from the fermentation, bring the extraordinary aromas, freshness and intensity of this wine. The aging with the fine lees make the wine much rounder, and with a fatter structure. The wine was aged with the fine lees, but the lees were renewed every year with new lees of the new harvest. The wine together with the lees were stirred up with daily batonnages" in the stainless steel tank. The result is a very round and powerful and full-bodied Albariño.



BODEGAS LA VAL