

Ficha Técnica Pedrouzos 2008

CONCEPTOS GENERALES

Producto:	Vino blanco D. O. Valdeorras [VCPRD]
Código:	6000-206
Descripción:	Pedrouzos 2008
Variedad uva:	Godello

PEDROUZOS 2008

Selección de la finca Pedrouzos ubicada en una ladera pizarrosa del pueblo de Portela (municipio de Vilamartín de Valdeorras). Viñedo histórico propiedad de la familia, plantado en 1885, ubicado a 500 m de altitud y con orientación sur.



La cosecha 2008 se caracterizó por una primavera suave, con precipitaciones moderadas, un verano cálido y un mes de septiembre soleado y con ausencia de lluvias. La vendimia de Pedrouzos se realizó el 17 de septiembre.

Rendimiento: 15 hl/ha, 2.500 kg/ha

DATOS ANALÍTICOS 2008

Alcohol	14,2	% vol	Sulfuroso libre	26,0	mg/l
Acidez total	6,4	g/l (tartárico)	Sulfuroso total	120,0	mg/l
Acidez volátil	0,7	g/l (acético)	Azúcar residual	3,5	g/l
pH	3,14				

VINIFICACIÓN

Vendimia manual en cajas de 20 kg, transporte rápido a bodega. Mesa de selección. Breve maceración pelicular. Mini prensa vertical de accionamiento manual. Desfangado estático y fermentación mediante levaduras autóctonas. Fermentación en dos barricas nuevas de 500 litros. Crianza en bodega durante seis meses. Posterior estancia en depósito de acero inoxidable durante seis meses. No se realiza fermentación maloláctica. Clarificación con agentes de origen mineral. No se estabiliza por frío. Ligera filtración por tierras. Se embotelló en febrero 2010. Corcho natural con marcaje de añada.

Servicio 11-13°C . Bien conservado evolucionará positivamente al menos durante 6 años

EL VIÑEDO DE PEDROUZOS

Se trata del viñedo de godello más viejo de España. Plantado en 1885, poco después de la llegada de la filoxera a Galicia.

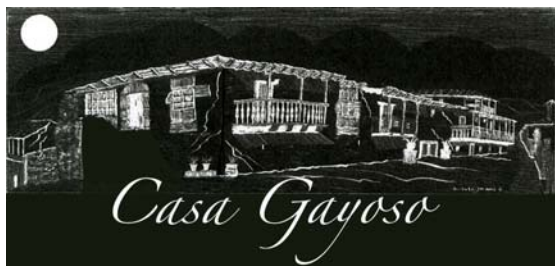


En una añada normal proporciona unos 500 magnum del vino Pedrouzos .

Las sucesivas plantaciones de viñedos destinados a Pezas da Portela y Valdesil se han realizado empleando las “púas” obtenidas de Pedrouzos de manera que los viñedos propios de Valdesil reproducen el clon original y conservan sus diferencias respecto a otros clones presentes en Valdeorras (racimos más pequeños, menor productividad y mayor concentración)

CASA FAMILIAR EN PORTELA Y PRIMERA BODEGA

Construida en el s XVII es una típica casa de Labranza gallega, que albergó la primera bodega de la familia.



NIVEL DE PRODUCCIÓN ACTUAL Y PREVISTO MARCA “PEDROUZOS”

Cosecha	bot 150 cl	Inicio venta	
2006	500	Abril	2008
2007	500	Septiembre	2009
2008	281	Octubre	2010
2009	289	+/- Sept	2011

PVP Impuestos incluidos en tienda: 80,00 € / bot 150 cl

NOTA LEGAL: Esta información está sujeta a cambios sin previo aviso, es propiedad de Valdesil y no puede ser reproducida sin citar la fuente. La información aquí ofrecida no constituye una oferta ni un contrato