



VALDESOUTO

RIBEIRO
Denominación de orixe

Bodegas Val de Souto, S.L. • Souto 34, Castrelo de Miño, 32430 Ourense (SPAIN)
www.valdesouto.com • Email: info@valdesouto.com • twitter: @valdesouto • fb.com/valdesouto



La bodega

Nuestra bodega de Colleiteiro, con una producción aproximada de 11.000 botellas al año y cerca de 1,7 hectáreas de viñedos, se encuentra en un pequeño pueblo del sur de Galicia, Souto (Castrelo de Miño, Ourense).

Gozamos de una larga tradición familiar, en donde generación tras generación nos hemos dedicado a la viticultura desde 1840. Después de seis generaciones, José Manuel Blanco, hereda la bodega y en el año 2002 decide dejar de vender las uvas que producía, para empezar a elaborar y embotellar su propio vino.

En el año 2012, con motivo del décimo aniversario, decidimos dar un paso más para mejorar la calidad de nuestros vinos, combinando la tradición familiar con la última tecnología en elaboración de vinos, por lo que elegimos una marca nueva para nuestra bodega, Val de Souto.

Todos nuestros vinos están elaborados con uva de producción propia, donde una sola persona, el Colleiteiro José Manuel Blanco, se encarga de todo el proceso, desde el cuidado de la viña, hasta la elaboración del vino y su posterior embotellado.

Elaboración del vino blanco

Los viñedos con 15-40 años de antigüedad están asentados sobre terrenos de diversa composición, algunos de los suelos son graníticos, y otros, la mayor parte, con un claro predominio de pizarras. Esta diversidad de suelos le confiere al vino una cierta personalidad y un carácter diferente. Tras unos minuciosos controles de maduración, cada parcela se vendimia por separado esperando su momento óptimo.

La uva se despalilla y posteriormente por gravedad se introduce en la prensa, no empleamos bombas de pastas. El prensado se realiza en una prensa horizontal de platos heredada de nuestros antepasados. Debido a las características tan particulares de ésta prensa, para la elaboración del vino, solamente empleamos el mosto del escurrido de la prensa y el procedente de la primera presión, es decir, el mosto flor. En la prensa se introducen encimas pectolíticas que favorecen la extracción del aroma de los hollejos y facilitan el posterior desfangado.

También por gravedad, el mosto pasa de la prensa a los depósitos de desfangado, éste se realiza a una temperatura de 12°C durante 72 horas. El mosto limpio pasa a fermentar a depósitos de acero donde previamente se hizo un pie de cuba en los días previos con una selección de las mejores uvas. Todas las fermentaciones son realizadas con un minucioso control de temperatura. Hacemos una ligera crianza sobre lías en los depósitos de acero tras la finalización de la fermentación alcohólica.

Elaboración del vino tinto

Las uvas empleadas para la elaboración de este vino proceden de cepas ya heredadas de nuestros antepasados y situadas en las laderas del lugar de Souto. La vendimia se realiza de forma manual y con el mayor esmero posible, ya en bodega, una vez despalilladas se introducen en cubas centenarias de madera de castaño heredadas de nuestros antepasados de una capacidad aproximada de 3000L, en los cuales se lleva a cabo la fermentación alcohólica. Una vez finalizada ésta, el vino se separa de sus pastas y reposa nuevamente en madera durante un periodo de seis meses antes de ser embotellado.





Val de Souto Benedictus Fructus

Fase Visual: Limpio y brillante de color amarillo pajizo con destellos oliváceos.

Fase Olfativa: De alta intensidad aromática, elegante y con mucha complejidad, marcados recuerdos de cítricos (mandarina, pomelo) y sutiles notas florales.

Fase Gustativa: Con buena armonía y equilibrio, con una acidez bien integrada que le aporta mucha frescura y persistencia.

Variedades de Uva: Godello

Producción anual: 4000 botellas

Graduación Alcohólica: 13°

Vinificación: 6 meses en tanques de Acero

Premios:

Gran Oro en Concours Mondial Bruxelles 2018

Acio de Ouro 2016

Best of Spain Top 100 @ Prowein 2018

Puntuaciones Guías:

The Wine Advocate 2020: 89 Parker Points Guía

Peñin 2018: 91 puntos



Val de Souto Blanco

Fase Visual: Limpio y brillante de color amarillo limón con destellos verdosos.

Fase Olfativa: Aroma intenso y de muy marcada complejidad, destacando notas de hierbas aromáticas tipo menta, laurel sobre un fondo frutal en el que predominan los aromas cítricos del pomelo y del limón.

Fase Gustativa: Muy agradable en su paso por boca, meloso, buena estructura, largo y con una sensación final de fruta dulce que invita a seguir bebiendo.

Variedades de Uva: Treixadura.

Producción anual: 4000 botellas

Graduación Alcohólica: 12,5°

Vinificación: 6 meses en tanques de Acero

Premios:

Acio de Oro 2013

Distinción Gallaecia 2013

Plata en Concours Mondial Bruxelles 2014

Plata en Mundus Vini 2015 & 2016

Bronce Decanter 2014 & 2015

Puntuaciones Guías:

The Wine Advocate 2020: 88 Parker Points

Guía Peñin 2020: 89 Puntos



Val de Souto tinto

Fase Visual: Limpio y brillante, de capa media-alta, color rojo cereza con destellos violáceos.

Fase Olfativa: Intenso, muy complejo y profundo, predominio de frutas rojas tipo cereza, frambuesa y granada.

Fase Gustativa: En boca es muy agradable, sabroso y con una madera perfectamente integrada entre elegantes frutas de muy grato recuerdo.

Variedades de Uva: Mencia, Brancellao y Sousón.

Producción anual: 2800 botellas

Graduación Alcohólica: 11,5°

Vinificación: 6 meses en Cubas Madera de Castaño

Premios:

Best of Spain Top 100 @ Prowein 2016 & 2018

Puntuaciones Guías:

The Wine Advocate 2020: 89 Parker Points

Guía Peñin 2020: 90 Puntos