

Val de Souto

Val de Souto

ES

.....

Limpio y brillante de color amarillo limón con destellos verdosos. 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.

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





NUESTRA HISTORIA

Nuestra bodega de Colleiteiro, con una producción aproximada de 13.000 botellas al año y 1,73 hectáreas de viñedo propio, 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.

Val de Souto
Val de Souto



OTROS GALARDONES

- The Wine Advocate 2020: 88 Parker.
- PointsGuía Peñin 2021: 89 Puntos.
- Acio de Oro 2013.

ELABORACIÓN

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.



VARIEDAD

Treixadura.



ALCOHOL

Grado: 13% Vol.



PROCEDENCIA

D.O. Ribeiro.



PRODUCCIÓN

8.000 botellas.

