

VALEYO

2022

Grado alcohólico 13,5°.

Variedades 95% mencía y 5% godello.

VIÑEDO

La parcela «Miguel Rey» comprende 3 hectáreas situadas en Valtuille de Arriba, a 650 metros de altitud. Con unos rendimientos de entre 4.000 y 5.000 kg, se conduce en espaldera sobre suelos ácidos y sueltos, de textura franco-arcillosa-arenosa y formación aluvial. El paraje se beneficia del microclima berciano, de transición entre los dominios mediterráneo y atlántico, más suave y benigno en esta comarca ceñida por montañas.

AÑADA

Cosecha seca y cálida. Llovió la mitad del promedio y las temperaturas fueron altas durante todas las estaciones. La primavera fue especialmente seca, con temperaturas suaves. La brotación se inició a finales de marzo, desarrollándose con normalidad, y el inicio de la floración en la última semana de mayo. El verano fue uno de los más largos y drásticos de los últimos años, con varias olas de calor y temperaturas máximas inéditas. La falta de humedad favoreció la concentración y sanidad del fruto, que se vendimió el 28 de agosto.

Crianza y embotellado: Tras 12 meses en barricas nuevas y usadas de 500 litros de roble francés, el vino se embotelló en diciembre de 2023.

Producción: 12.475 botellas y 255 mágnams.