



## VALDAFOZ

Propietario: Ricardo Pérez Palacios / Alvaro Palacios.  
 Enología: Ricardo Pérez Palacios / Alvaro Palacios.  
 Viticultura: Ricardo Pérez Palacios / Alvaro Palacios.  
 Fundación de la bodega: 1999.

Nombre del vino: VALDAFOZ  
 Cosecha: **2018**  
 Clasificación de la cosecha: Excelente.  
 Salida al mercado: Otoño 2020.

Procedencia de las uvas: Las uvas proceden de la selección de los viñedos en propiedad.  
 Paraje Valdafoz.

Municipio: Corullón.  
 Superficie: 0,21 hectáreas.  
 Región: D.O. Bierzo.  
 Suelos: Del Paleozoico, periodo Cámbrico Inferior. Pizarras de estructura laminar muy degradada con alternancia de areniscas y esquistos arenosos, en profundidad aparecen arcillas. También se encuentran arenistas y esquistos sericíticos, cloríticos y micaceos que recuerdan a la Llicorella. Debido a la fuerte pendiente y el riesgo de erosión, los suelos se trabajan con cubiertas vegetales.

Orografía: Laderas muy pronunciadas.  
 Orientación: Noroeste.  
 Altitud del viñedo: Desde 612 hasta 675 m.  
 Clima: Continental con gran influencia atlántica.  
 Pluviometría: 997,64 mm  
 Temperatura media: Min. 5,46°C / Max. 20,01°C - Media: 12,23°C.  
 Horas de sol: 3.170,15 horas al año.

Variedades de uva: 94% Mencía.  
 6% Uva Blanca: Jerez.

Edad de las cepas: De 50 a 90 años.  
 Densidad de plantación de las cepas: De 6.000 a 7.000 cepas/hectárea.  
 Viticultura: Adaptación de la agricultura tradicional practicada en el Bierzo.  
 Viticultura Biodinámica.

Estilo de poda: Poda en vaso.  
 Técnicas de cultivo del suelo: Cubierta vegetal.  
 Irrigación: No.  
 Vendimia en verde: No.  
 Producción por hectárea: 23,5 Hl. por hectárea.  
 Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha de Vendimia: 1 y 2 de Octubre, 2018.  
Despalillado-estrujado: Parcial.  
Fermentación alcohólica: En tinas de madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.  
Tiempo de maceración: 57 días.  
Fermentación maloláctica: Espontanea en tina de madera.  
Crianza: 12 meses en barricas y fudres.  
Clarificación: No.  
Estabilización por frío: No.  
Filtración: No.

#### **Análisis**

Alcohol: 13,5%  
Acidez total: 4,8 g/l.  
pH: 3,85  
Acidez Volátil: 0,45 g/l.  
Extracto seco: 29 g/l.

#### **Producción**

750 ML: 666 Botellas.  
1,5 L: 17 Magnums.

#### **Conservación**

Para su buen afinamiento este vino deberá conservarse  
a una temperatura máxima de 12° C.  
Contiene Sulfitos

#### **Vida**

Momento óptimo de consumo a partir de su decimo año en botella.  
Recomendamos decantar como mínimo 1 hora antes.  
Potencial de envejecimiento muy alto.