VALEYO

2021

Grado alcohólico 13º.

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

El invierno y la primavera fueron frescos y húmedos, con precipitaciones generosas. La brotación se produjo sin contratiempos a finales de marzo. Durante la floración, las lluvias de principios de junio causaron corrimiento de la flor, lo que mermó el cuajado de las bayas.

El verano, suave y lluvioso, mantuvo la buena disponibilidad de agua en las viñas durante el final de la maduración hasta la vendimia, que se desarrolló a mediados de septiembre. Cosecha de impronta atlántica, graduaciones contenidas, magnífica extracción aromática y suaves taninos.

Crianza y embotellado: Tras 12 meses en barricas nuevas y usadas de 500 litros de roble francés, el vino se embotelló en diciembre de 2022.

Producción: 11.866 botellas y 260 mágnums.