

C O V A
BALADAL



EL VINO

La pasión por el vino se lleva en la sangre, es el legado de la familia. Nuestros antepasados cultivaban las viñas y es nuestra familia quien funda la bodega, donde se elabora el vino con la tecnología más moderna basada en los procesos tradicionales transmitidos en nuestra tradición.

Después de un tiempo de maduración personal, se incorporan a las viñas de Villamartín de Valdeorras, viñas de la zona de Seadur, donde la mezcla de cepas de 50 años y el suelo granítico y difícil, del cual se obtiene un rendimiento por cepa bajo, es lo que garantiza una elevada calidad de la uva. La cepa no encuentra fácilmente sustento y lo busca en el subsuelo, arrancando los aromas y sabores de los terruños en los cuales se obtiene la uva para la elaboración del vino Cova Baladal.

Este vino es el resultado de las tradiciones de la familia, de la selección, del respeto por la cepa, realizando las labores necesarias para obtener de la cepa las uvas seleccionadas. Con una producción pequeña pero de calidad e intensa en mineralización, en aromas y sabores que la cepa extrae de la tierra.

Es un vino artesano hecho con modernos procesos.

Utilizando el mosto lágrima que es el que posee los aromas más definidos. Todo ello para obtener un gran vino.





LA UVA

Selección de uvas godello de viñas de la familia. Viñedos viejos de más de 50 años, con cepas que se retuercen y fantasean con las formas. Viñedos plantados por la familia y que se han desarrollado poco a poco, hasta convertir la uva en la expresión del suelo y el clima que la produce. Viñedos de baja producción, con suelos pobres, de ladera y difíciles, a los que las cepas extraen todo el aroma intenso y frutal, complejo y fresco.





EL SUELO

El suelo granítico permite el drenaje del agua, es un suelo pobre, en el cual la cepa tiene que expandir sus raíces buscando los minerales y nutrientes, lo que produce vinos muy aromáticos. El suelo es algo árido y escaso de nutrientes lo que reduce el rendimiento de forma natural y provoca más concentración de sustancias aromáticas.

La piedra residual en estos suelos mantiene y equilibra el flujo de calor lo que mantiene protegida a la vid.

Este es un vino hijo del suelo en el que se produce.





LA CUEVA

Símbolo de la tradición, la cueva, lugar de elaboración de los vinos ancestralmente y lugar de reposo de estos caldos que poco a poco fueron perfeccionándose.

Lugar de reunión y de compartir los vinos con los que fueron amigos, con los que son amigos y con los que serán amigos.

La cueva es el lugar que mantiene la temperatura correcta para la conservación del vino y es agradable en invierno y refrescante en verano.

La construcción natural, aprovechando lo que la tierra nos ofrece y, sin modificación agresiva de lo que la naturaleza provee, se convierte en símbolo de lo que se quiere transmitir en estas botellas.



BODEGAS RUCHEL S.L.

Tel./Fax 986 253 345

E-mail: info@vinosruchel.com

web: www.vinosruchel.com

facebook:

<http://www.facebook.com/bodegasruchel>

twitter: <http://twitter.com/bodegasruchel>

