

Bodegas La Val, vinos auténticos

Borja Fadón de la Pedraja

Con instalaciones a la última, una capacidad de producción poco común en la zona y una variedad para todos los gustos, Bodegas La Val tiene en el mercado vinos blancos Albariño de prestigio.

28 de enero de 2011

Tras más de 25 años dedicada al mundo del vino, y con las 60 hectáreas de Albariño, Loureira, Treixadura y Caiño blanco que posee a orillas del Miño, **Bodegas La Val** elabora blancos frutales bajo los sellos de Finca de Arenteiro, La Val Barrica, La val sobre Lías, Albariño La Val, Orbillo, Licia y Viña Ludy, un vino blanco intenso, frutal y bien logrado.

Las modernas instalaciones de esta bodega pionera en la **Denominación de Origen Rías Baixas** están preparadas para producir un millón de litros, una cifra que en Galicia está al alcance de pocas bodegas, tales como [Terras Gauda](#) o algunas alianzas cooperativas, y que es fruto de la gran extensión dedicada al viñedo, alejada de los minifundios preponderantes de la zona. Aunque actualmente producen unas 750.000 botellas, parece que todo ha sido sobredimensionado, una ventaja en tiempo de vendimia donde el mayor lujo es el espacio.

El alejamiento de las típicas bodegas gallegas se aprecia en todo momento, y el llamativo edificio principal con sus 4 torreones es fiel reflejo de ello y por ello la visita a la bodega es muy recomendable.

Las nobles variedades de viña plantadas han permitido a **Bodegas La Val** elaborar un vino de reconocido prestigio. Lo que comenzó siendo una pequeña pero moderna y bien equipada bodega que nació junto a las 3 hectáreas de **Arenteiro**, ha seguido el objetivo de crecimiento a través de la búsqueda de los mejores terrenos donde realizar nuevas plantaciones, una filosofía que le ha permitido convertirse en una de las más importantes bodegas en cuanto a elaboración propia de Galicia, manteniéndose siempre fieles a su creencia de que el vino nace en la viña.



Bodegas La Val



Tradición y tecnología

Bodegas La Val no ha olvidado pese a ello su desarrollo tecnológico desde los primeros inicios, acometiendo distintas ampliaciones e incorporando los últimos avances para la elaboración de vinos blancos de calidad como son las despalladoras, maceradoras, prensas neumáticas o el control de temperaturas de fermentación. La bodega cuenta además con una pequeña destilería donde, a partir de los bagazos obtenidos, elabora en alambiques de cobre auténticos licores tradicionales gallegos como son el aguardiente blanco, el licor de hierbas y el licor de café.

La Val, Finca Arentei y Viña Ludy son las marcas más comerciales de las bodegas, unas enseñas orientadas a que el vino se consuma en el mismo año, mientras que **La Val barrica** y el **crianza sobre lías** son vinos que se pueden dejar reposar adecuadamente en botella.

Desde su fundación los vinos de **Bodegas La Val** han sido reconocidos con numerosos premios nacionales e internacionales, entre los que cabe destacar el Gran Baco de Oro, Premio Luis Hidalgo de la Unión Española de Catadores y, por su repercusión mediática los 90 puntos del gurú Robert Parker al **Albariño Finca de Arantei** logrados en las cuatro últimas cosechas.

