

LG Valbuxán

Tinto Lexítimo (2021)

Hace unos años encontramos el antiguo pazo LG Valbuxán (lugar de Valbuxán). Tras su adquisición y reforma integral, incluida su bodega original donde se elaboraba vino hace ya 300 años, el lugar de Valbuxán se ha convertido en nuestra bodega de Valdeorras.

Nos ha ayudado a pensar en los vinos que se harían allí, y nos ha inspirado a volver a darle esa vocación de elaborar un vino con uvas de pueblos de la zona. “LG Valbuxán Tinto Lexítimo” representa este esfuerzo.

ZONA

O Bolo especialmente de los pueblos de As Ermidas y Santa Cruz.

VARIEDAD

Mencía, Brancellao, Sousón, Garnacha Tintorera...

VITICULTURA

Viticultura ecológica. Poda en vaso.

ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO

Fermentación espontánea con levaduras autóctonas. Envejecimiento en foudres y barricas.

SUELOS

Suelos someros, abancalados debido a las fuertes pendientes orientadas generalmente al suroeste, pedregosos, ácidos y de texturas gruesas. Desarrollados a partir de granodioritas.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

2021 estuvo marcado por temperaturas suaves a excepción de una ola de calor en la última semana de agosto que provocó un adelanto significativo en el inicio de la vendimia.

Cortamos las primeras uvas los primeros días de septiembre con fuertes lluvias que obligaron a realizar una recolección intercalada y una selección importante a medida que avanzó la cosecha. Recogimos uvas de gran calidad, especialmente en las viñas vendimiadas en el inicio, dando lugar a un vino más ligero y aromático.

14.145 botellas producidas.

