

Bodegas Vilarvín

Enoturismo Bodegas Subzona Condado do Tea



La zona en la que se asienta "Adegas Valtea" posee un microclima especial que hace que las uvas alcancen el grado de madurez necesario para la elaboración de unos caldos de gran calidad. El mimo con el que se cuidan las cepas viejas de la plantación, y que de algún modo limitan la producción, es acompañado por la tecnología en la elaboración dentro de la bodega donde la selección de uvas es el primer paso para lograr la mejor calidad del vino. Esta bodega también cuida mucho el embotellado y los últimos avances en viticultura. La práctica totalidad de las cepas utilizadas para la elaboración de los vinos Adegas Valtea son de la propiedad, cuyos suelos están destinados íntegramente a uva albariña. En el margen del río Miño, los viñedos de Adegas Valtea se desarrollan en un terreno irregular de ligera pendiente formado por auténticos escalones o balcones colgados en la cuenca del Miño. Esa orografía y orientación permite una de las maduraciones de la uva más perfectas de la zona. Esta bodega consiguió varios reconocimientos como: certificado ISO 22000 de seguridad alimentaria, 9000 de calidad, 14000 de gestión ambiental y el certificado Galicia Calidade,

Portela, 14
Vilar (San Xorxe)
36429 Crecente
Pontevedra

+34 986 666 344

vilarvin@vilarvin.com

Geolocalización

Latitud 42.157707
Longitud -8.242456

Precios

- Tipo de Entrada: Gratis

Características

- Abierto festivos: Sí
- Visitas: Sí
- Capacidad: 10 hectareas
- Descripción del entorno: Rural
- Denominación de Origen Rías Baixas

Servicios

Descripción de equipamientos y otros servicios Las instalaciones de la bodega están equipadas con depósitos de acero inoxidable, prensa neumática, depósitos para la maceración, barricas para el envejecimiento y fermentación en roble francés y americano. También tienen un control tecnológico de la elaboración y un embotellado muy cuidado. Esta bodega vende varios vinos albariño (denominación de origen Rías Baixas) y varios destilados como: Licor Café, licor de hierbas, licor de miel, licor tostado, Aguardiente de Orujo y Crema bebida Espirituosa. Por la página web se puede hacer pedidos de los productos de Valtea.

- Acceso a WiFi: Sí
- Aire Acondicionado: Sí

Atención al cliente

- Idioma: Gallego, Castellano

Visitas guiadas

- Idioma: Gallego, Castellano

Accesos

Descripción de los accesos El acceso más rápido y cómodo para el visitante, es coger desde la villa de A Cañiza, en la calle Silleda, la carretera PO-9404 en dirección a Crecente. El turista bajará unos 8-10 km hasta llegar a un cruce a su mano derecha con varios paneles de señalización que indican "Adegas Valtea", "Albeos y "Adegas Morgadío". El visitante cogerá ese cruce y seguirá 2 km hasta llegar a la bodega Valtea. Descripción de la señalización La señalización es bastante buena, porque hay varios paneles de señalización en la carretera PO-9404 que va desde A Cañiza a Crecente y sobre todo en el cruce en donde hay que girar a la derecha.

- Accesos a pie: Sí
- Accesos para vehículos privados: Sí

