

Adega 0 Cabalín, vinos genuinos de Valdeorras

Esta bodega familiar tiene una protagonista Teresa López que es el núcleo, el germen, el principio y el fin de 0 Cabalín. Luis Peique es quien ha servido de canalizador y obrador de su sueño. Y Hugh McCartan, de origen irlandés, es un apasionado del vino y de la comarca de Valdeorras.

Por [Ángel Marqués Ávila](#). Periodista gastronómico

Adega 0 Cabalín. La familia de Teresa procede de la zona y para ella es la **tierra** en que nació, donde tiene sus raíces, por lo que existe una fuerte relación de [afectividad](#) emocional. Sus raíces familiares proceden de la zona, allí vivieron sus antepasados y ella misma hasta una edad temprana.

A **Luis** se le conoce en su **Bierzo** natal como “El Maestro” porque es profesor de Historia de Educación Secundaria y en la UNED. Pero siempre ha estado vinculado a **la viña**, cuidando las **cepas** de sus antepasados en Valtuille de Abajo que son la base de la **bodega** familiar Peique



Hugh, Teresa y Luis " tres mosqueteros" de Valdeorras

La presencia de una abadía del S. XV en la zona, junto con la explotación aurífera romana de Las Médulas, son indicadores de la tradición histórica del cultivo de la vid en la zona.

Orientada al sur, con suelos de pizarra poco profundos, en la tradición oral y en la memoria vitícola de Valdeorras, tiene fama de producir vinos de mucha calidad.

Hugh, profesor de inglés de profesión, es amigo de Teresa y de Luis desde hace muchos años y participó en el proyecto desde sus inicios, involucrándose en tareas de viña y de bodega

hasta convertirse en una pieza importante del mismo.

Hablo con estos " tres mosqueteros" de Valdeorras quienes me comentan que en la actualidad comercializan cinco referencias diferentes. Todas las **uvas** proceden de nuestras **parcelas**, que suman 3 hectáreas, que están asentadas sobre suelos de pizarra, esquisto y cuarcitas de escasa profundidad, en pendientes muy acusadas, en las dos laderas del valle en "V" que forma el río "Casoio" afluente del Sil. Orientadas al sur o al norte, en función de lado del valle en el que se encuentren.



Parcelas, que están asentadas sobre [suelos](#) de pizarra, esquisto y cuarcitas de escasa profundidad

A una altitud que oscila entre los 560 a los 800 metros,

plantadas entre 1910 y 1929(REVI). En todas las parcelas conviven **distintas variedades**, como **godello**, **mencía**, **merenzao**, **brancellao**, **gran negro**, **garnacha tintorera**, **sousón**, **ferrón** y otras. Muchas de las **parcelas** las hemos recuperado de un total abandono y en todas practicamos una **viticultura** orgánica.

Protagonistas

Recorrido a Espedrada Godello 2022

De este **vino** se elaboran unas 1.300 botellas. Las **uvas** proceden de todas las parcelas, con orientaciones norte y sur. Altitud entre 550 y 800 metros. **Vendimia** manual en cajas de 14 kilos; **despalillado** y **estrujado parcial**, maceración de 48 horas con los hollejos en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 17º.

Fermentación espontánea, mínima intervención, **levaduras** autóctonas, sin control de temperatura en **barricas** de 500 litros usadas y crianza con las lías finas en las mismas **barricas** de 500 litros, durante un año; Entre 8 y 12 meses en **botella** antes de salir al mercado.



Se trata desde mi punto de vista de un **vino** con un **color** **lúcido**, en nariz me aparecen **aromas** tipo **melocotón**, **ciruela** que detecta la generosidad de este **vino**. En boca subraya su desgarró con su agraciada **acidez** y el toque **untuoso** que lo completa con sabor a **aceitunas verdes**. Es extenso, ordenado, dejando un **regusto** muy **apetitoso**.

Elegante o Cabalín tinto 2020: 2000 botellas. Alc. 13,5º

Vino de paraje. Las uvas (**mencia**, **merenzao**, **garnacha tintorera** y otras) proceden de 5 parcelas orientadas al suroeste situadas en el paraje que le da el nombre, a una altitud de 560 a 600 metros. **Vendimia** manual en cajas de 14 kilos; se pisa con raspón un 35% en **barricas** abiertas de 500 litros y el resto se **despalilla** sin estrujar en las mismas **barricas** y cada parcela por separado.

Fermentación espontánea, con **levaduras** autóctonas, sin control de temperatura; mínima intervención (se hunde el sombrero una vez al día con la mano). **maceración postfermentativa** 35 días, posterior **sangrado**, **maloláctica** y **crianza** de 12 a 14 meses en **barricas** de 500 litros. Un año en **botella** antes de salir al mercado.

VALDEORRAS



Viladequinta

VINO DE MONTAÑA

VARIEDADES AUTÓCTONAS

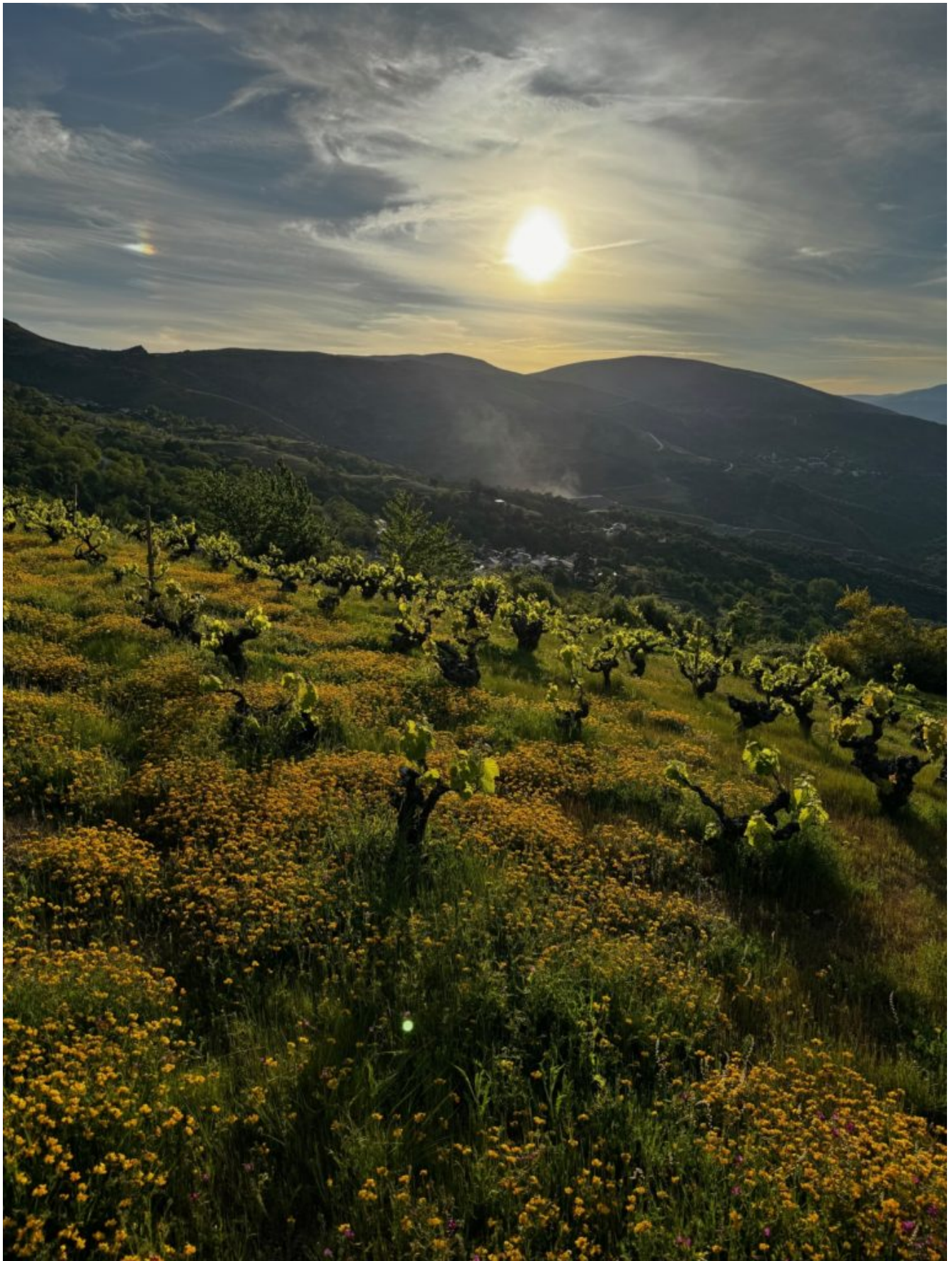


VALDEORRAS



Cabalin

VINO DE MONTAÑA
VARIEDADES AUTÓCTONAS





Persistente Viladequinta Tinto 2020: 1300 botellas. Alc.12,5º

Vino de paraje. Las uvas (**mencía, merenzao, brancellao, ferrón** y otras) proceden de 4 parcelas orientadas al noreste, a una altitud de 600 a 650 metros. **Vendimia** y elaboración igual que el anterior.

COMPLEJO BASCOIS TINTO 2020: 950 botellas. Alc. 13º. **Vino de parcela** (mismas variedades que el anterior) orientada al norte, altitud 800 metros. Mismo proceso de **vendimia** y elaboración.

CURIOSO A VALIGOTA TINTO 2020: 1300 botellas. Alc. 13º. **Vino de parcela** orientación norte (mismas variedades que los dos últimos). Altitud 650 a 700 metros. Similar proceso de **vendimia** y elaboración que los **tintos** anteriores.