



DOSSIER DE PRENSA



LA HISTORIA

Bodegas Carballal es la materialización de la pasión por la viticultura que nosotros, los siete hermanos Vázquez Abal, heredamos de nuestro padre y fundador. Su nombre es Benito Vázquez y él fue quien comenzó a elaborar albariño en pequeñas cantidades en los años 50, cuando aún se envasaba en recipientes de madera y cuando el vino, todavía, era reservado para ocasiones muy especiales.

Su tesón le mantuvo en el mercado local durante años hasta que dio el paso de convertir 2 Has de tierra del entonces llamado monte Carballal para plantar nuevas cepas de albariño. Corrían los 70 y el blanco gallego comenzaba su andadura con buenas expectativas.

Los 80 llegaron con sus pelos de colores, y nuestra bodega se contagió del espíritu de modernización vistiéndose con depósitos de acero inoxidable, los primeros en llegar a la zona. Fue la época en la que Benito y otros viticultores impulsaron la creación del organismo que necesitaban para expandirse. Nació la D.O. Rías Baixas.

Ya perfectamente etiquetadas, nuestras botellas se abrían paso en el mercado nacional, al tiempo que los 7 hermanos tomamos el testigo de la aventura aun con nuestro padre aportando su experiencia. Eran los 90, y pronto emprendimos nuevos proyectos mediante la construcción de la actual bodega, más funcional, y elaborando nuevos productos.

En la actualidad, comercializamos el Albariño Carballal, 7 Cepas y Estylo Puro, vendemos en el panorama nacional e internacional y nos encontramos renovando de nuevo la bodega para adaptarla cada vez más a las necesidades tanto del enólogo como del amante del bueno vino.

Y en fin. Esto, y algo más, es lo que nosotros somos. Una bodega familiar que, desde los comienzos del Albariño, trabaja con las nuevas tecnologías al servicio del saber hacer tradicional.





D. O. RÍAS BAIXAS

La D. O. Rías Baixas nació en 1980 como denominación específica, y fue reconocida como Denominación de Origen en 1988. Su constitución fue una respuesta natural a la necesidad de crear un organismo regulador de un vino que, por ese entonces, estaba incrementando en buena medida su producción y notoriedad en el mercado regional y nacional. Nuestro padre, Benito Vázquez, formó parte del pequeño grupo de viticultores que promovieron esta iniciativa.

Actualmente, la D.O. Rías Baixas agrupa a más de 150 bodegas, se extiende por las subzonas de Val del Salnés, Condado de Tea, O Rosal, Soutomaior y Ribeira do Ulla y ocupa una superficie superior a 4.000 hectáreas. Su crecimiento desde los 80 fue exponencial y, hoy por hoy, las Rías Baixas es la mayor productora de las cinco denominaciones gallegas, con una producción total que, según la campaña, oscila entre los 25 y 40 millones de kg de uva.

CARACTERÍSTICAS

Las áreas de influencia de la D.O. Rías Baixas se caracterizan por ser tierras bajas, próximas al mar y generalmente cercanas a los tramos inferiores de los cursos fluviales. La influencia del clima atlántico es, por tanto, una peculiaridad fundamental tanto de estas subzonas como de sus vinos.

CARBALLAL EN LA D.O RÍAS BAIXAS

Bodegas Carballal se encuentra en la subzona histórica del Salnés, cuna del origen de la variedad albariño y la más importante de la Denominación de Origen.





LAS CLAVES

La proliferación de bodegas de Albariño en las Rías Baixas durante los últimos años ha sido tan alta que lograr diferenciarse se ha convertido en una obligación. Éstas son las claves de Carballal. Los aspectos que nos hacen únicos y que nos identifican como bodega:

1. TRADICIÓN FAMILIAR. Expertos en el arte de hacer vino desde hace más de 60 años. En Carballal, elaborar nuestro propio albariño es un privilegio que disfrutamos desde los años 50. Nuestro padre y fundador, Benito Vázquez, compró las primeras parcelas que ahora forman parte de las Cepas Viejas, y nos enseñó a tratar los viñedos y las uvas con la destreza y cariño que hacen falta para elaborar vinos tan característicos como los nuestros.

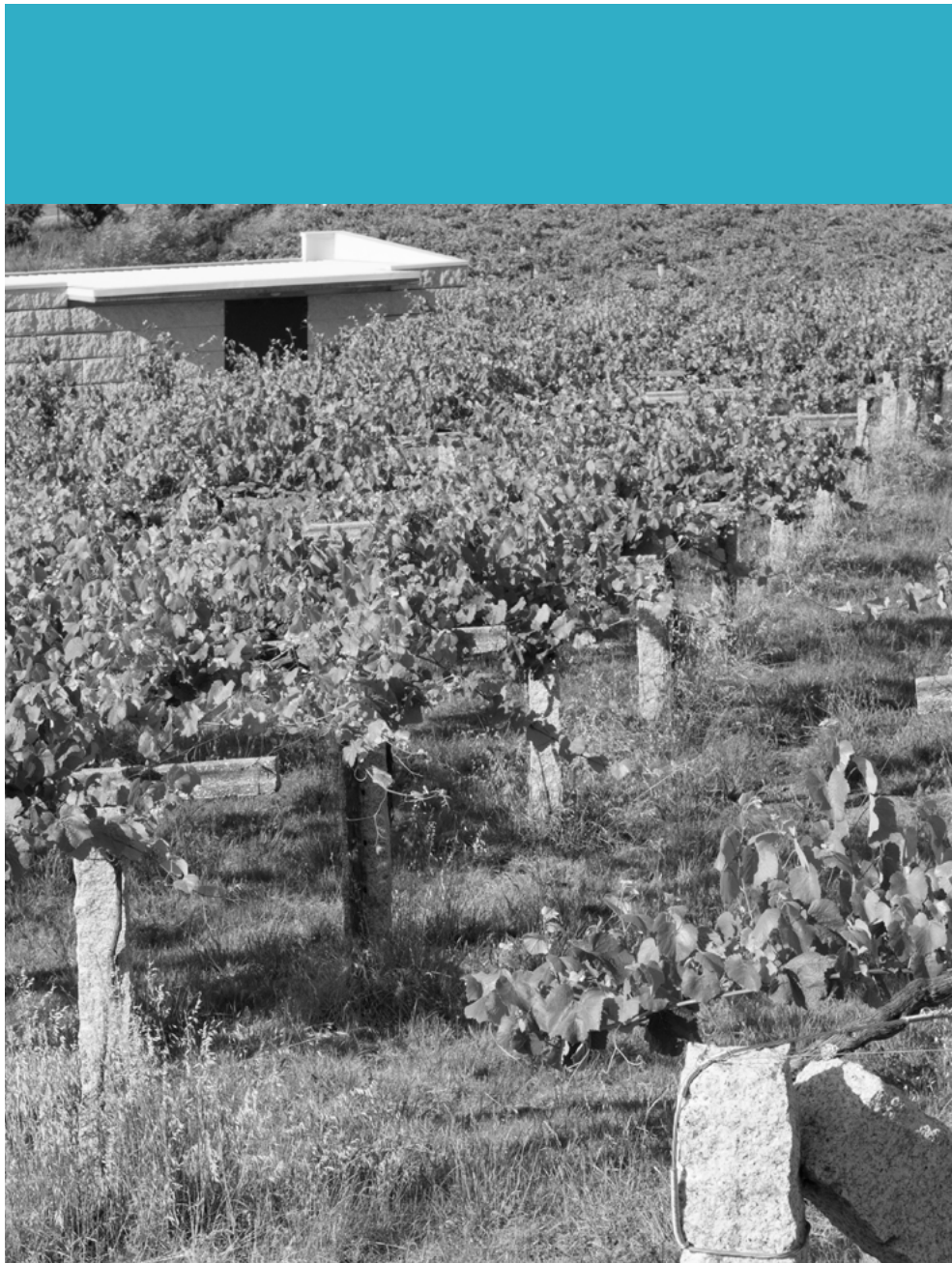
2. VITICULTURA SOSTENIBLE Y AUTENTICIDAD. Nuestros vinos son únicos porque trabajamos la viticultura con sumo rigor. Por un lado, la orientación de nuestros viñedos y el suelo granítico del que se alimentan son ideales para extraer el carácter atlántico y mineral de nuestros albariños. Por otro, controlamos el rendimiento limitado de las cepas con el fin de lograr una cosecha equilibrada y extremadamente mimada en cada añada. También una de nuestras normas inquebrantables es la de evitar el tratamiento fitosanitario en los 40 días anteriores a la recogida de la uva. ¿El objetivo? Lograr que las levaduras indígenas en las pieles de las uvas lleguen intactas a la bodega. Es lo que garantiza el éxito de la fermentación alcohólica y lo que nos permite transportar intacta la personalidad 100% diferenciada de nuestros vinos.

3. ADAPTACIÓN A LOS TIEMPOS ACTUALES. Tenemos la firme convicción de que los conocimientos artesanales que heredamos y con los que trabajamos, deben complementarse con los avances que la tecnología pone a nuestro servicio. Nuestra bodega fue la primera de la comarca del Salnés en elaborar vino con depósitos de acero inoxidable, perfectos para evitar la irrupción de sabores externos, y se ha renovado permanentemente tanto para mejorar la eficacia del proceso como para hacer la estancia agradable al visitante. A nivel comunicativo, Carballal también ha sabido compaginar su naturaleza familiar con las exigencias del nuevo universo online, al que se ha adaptado con una transparente estrategia comunicativa que podéis seguir tanto desde nuestra web como desde nuestros diferentes perfiles sociales. Dispuestos a comunicar. Dispuestos a escuchar. las exigencias del nuevo universo online, al que se ha adaptado con una transparente estrategia comunicativa que podéis seguir tanto desde nuestra web como desde nuestros diferentes perfiles sociales. Ahí, estamos abiertos 24 horas. Dispuestos a comunicar. Dispuestos a escuchar.





NUESTRAS FINCAS



En nuestra bodega familiar, la viticultura sostenible es una norma de la que parte todo lo demás. Las cepas se desarrollan en un suelo con hierbas controladas por siega y se nutren de fertilizantes de base siempre orgánica. Además, en Carballal todavía ponemos en práctica la labor casi ancestral de atar los sarmientos de las cepas a los alambres mediante el bimbio.

FINCA CARBALLAL

Cuando asoman los primeros rayos de luz del día, caen sobre la colina del municipio de Ribadumia en que se ubica nuestro viñedo más antiguo: la finca Carballal. Situada al pie del Monte Castrove, en pleno Valle del Salnés, su ubicación en ladera facilita la maduración óptima de la uva incluso en añadas de elevada pluviometría, al permitir un sencillo drenaje del agua sobrante.

Esta finca se extiende por una superficie total de 3,4 Has repletas de verde, parras y nuestra característica uva albariña. De ellas, 2 Has están ocupadas por las cepas más viejas, plantadas por nuestro padre en los años 70. Su antigüedad es clave para dar su inconfundible personalidad a nuestro clásico de bodega, el Albariño Carballal, al repercutir en un sabor y aromas, sin duda, más intensos.

FINCA A GRANXA

Esta finca de 2,4 Has está emplazada al pie del Monte Xiabre, en el término municipal de la villa termal de Caldas de Reis.

Su superficie está cubierta por tres variedades de uva autóctonas: albariño, loureiro y treixadura. De la combinación perfecta entre las tres nace el blanco 7 Cepas, que puede así presumir de tener el aroma floral y afrutado del albariño, los matices vegetales y frescos del loureiro y el cuerpo delicado de la treixadura.

Con el fin de completar la producción y satisfacer la demanda de nuestros productos, en Carballal también adquirimos uva albariña de cosecheros del Salnés. Estos viñedos, asimismo, son controlados por el personal de nuestra bodega.

VISÍTANOS

Si estas breves descripciones te han abierto el apetito de conocernos, nuestros viñedos y bodegas están esperándote con los brazos abiertos y las botellas descorchadas. Te ofrecemos tanto la opción de visitar las instalaciones como de hacer una cata comentada con nuestro enólogo, Juan Carlos Vázquez.



NUESTRA BODEGA

Nuestra bodega fue reconstruida en 2001 y recientemente ha sido reformada para adaptarse cada vez más tanto a las necesidades del proceso de elaboración del vino y como a las comodidades del visitante.

Su diseño, contemporáneo y funcional, se encuentra perfectamente integrado en el entorno natural de los viñedos, a cuya orografía se adapta para prestar un mejor servicio al proceso y satisfacer también el placer estético que cualquier mirada prefiere encontrarse.

Su localización, en plena finca, facilita que el tiempo que transcurre entre la recogida de la uva y su procesado inicial sea mínimo.

Por su lado, el interior se mantiene con una temperatura fresca durante todo el año, y está dividido en tres niveles para permitir el procesamiento de la uva y del mosto por gravedad.

VISÍTANOS

Nuestra bodega también cuenta con una aclimatada zona de catas, allí donde nos gusta que terminen las visitas: al fin y al cabo, poner el punto y seguido probando un buen albariño es la mejor forma de ponerles un final feliz.



MODELO DE NEGOCIO

Nuestra bodega familiar es de tamaño medio pero no por ello deja de tener vocación tanto local y nacional como internacional. No en vano ya tenemos presencia en países como EEUU, Reino Unido, Dinamarca, Japón, Polonia o Bélgica.

El control total del proceso, desde la plantación de las vides hasta el etiquetado y revisión de la maduración del vino en botella, es una de las premisas inquebrantables de nuestro modelo de negocio. Asimismo, trabajamos cumpliendo con los máximos estándares de calidad en áreas tan importantes como lo es el tratamiento fitosanitario de las vides.





NUESTROS PRODUCTOS

Carballal

Nuestro clásico de bodega, resultado del aporte exclusivo de nuestras cepas viejas y el reposo en bodega durante 4 meses sobre lías finas. El Albariño Carballal es el que primero comenzamos a elaborar en nuestra bodega, cuando en los años 50 nuestro padre compró las primeras parcelas que, ahora, nos surten de las cepas más viejas y aromáticas de la finca.

CARACTERÍSTICAS:

- **Variedad:** 100% Albariño. Cepas viejas.
- **Viñedos:** Finca Carballal.
- **Graduación:** 12,5 % Vol.
- **Añada:** Año 2014.
- **Presentación:** Elegante botella bordelesa 0,75 l. Se comercializa en cajas de 3, 6 y 12 botellas. Taponado con corcho natural.
- **Elaboración:** Fermentación con levadura indígena en acero inox. y maduración sobre lías finas durante cuatro meses.

NOTAS DE CATA:

- Color amarillo pajizo-limón brillante.
- Aromas varietales con base floral y notas de fruta madura.
- Estructurado, maduro, graso, mineralidad, elegantes sensaciones amargas y sabor de largo recorrido. Se puede disfrutar en el año y al menos otros dos en plenitud de aromas y sabores.

MARIDAJE:

La estructura de este vino lo hace ideal para acompañar las comidas y cenas, en un rango muy amplio de platos, incluso con carnes. Nuestra sugerencia: mariscos cocinados, pescados al horno, y en general perfecto para maridar primeros y segundos platos sin cambiar de vino.





Sete Cepas

Armonía atlántica del albariño monovarietal y también en versión coupage enriquecido con loureiro y treixadura.

Su nombre, Sete Cepas, hace referencia a los 7 hermanos Vázquez Abal, y se bautizó así por ser el primer vino que lanzamos al mercado tras heredar la gestión de la bodega de manos de nuestro padre.

VARIEDAD:

- En Versión **Monovarietal**: Albariño 100%. (RÍAS BAIXAS ALBARIÑO)
- En Versión **Coupage**: Albariño (+70%), con Loureiro y Treixadura (RÍAS BAIXAS SALNÉS)

Sete Cepas se comercializa en ambas versiones, monovarietal albariño y también en coupage, siempre con el peso mayoritario del albariño, para dar cabida a la demanda generada en uno u otro estilo.

CARACTERÍSTICAS:

- **Viñedos**: Propios y de parcelas controladas en la zona del Salnés.
- **Graduación**: 12 % Vol.
- **Añada**: 2014.
- **Presentación**: Se comercializa en cajas de 3, 6 y 12 botellas. Taponado con corcho técnico.
- **Elaboración**: Fermentación controlada con levadura indígena en acero inox. y maduración sobre lías finas durante dos meses.

NOTAS DE CATA:

- Color amarillo pajizo brillante con destellos verdosos.
- Aromas muy atlánticos, de fruta fresca, manzana y también recuerdos de fruta de hueso, de albaricoque.
- Entrada en boca muy varietal, con una acidez bien integrada en el conjunto y deja un retrogusto elegante, mineral y buena persistencia.
- En el **coupage**, el peso del albariño se enriquece con los matices vegetales de la Loureiro y la armonía de la treixadura.

MARIDAJE:

El característico sabor de nuestro 7 cepas los hacen un vino ideal para disfrutar del aperitivo, y acompaña comidas y cenas en un rango de platos muy amplios. Nuestra sugerencia: mariscos crudos, pescados en todas sus formas de cocina, arroces, con vegetales y en general platos de media intensidad.



ESTYLO PURO

Un albariño cargado con la variedad de matices que aportan los cepajes de distintos viñedos.

Su nombre -medio anglosajón, medio español- no es casualidad. Se trata éste de un vino 100% gallego y que, en su origen, se concibió para su exportación al cada vez más demandante mercado estadounidense. Así, su diseño se adapta a una estética más americana, pero su contenido sigue teniendo lo mejor de nuestras uvas.

CARACTERÍSTICAS:

- **Variedad:** Albariño 100%.
- **Viñedos:** Propios y parcelas controladas en la zona del Salnés.
- **Graduación:** 12%.
- **Añada:** 2014.
- **Presentación:** Se comercializa en cajas de 12 botellas. Taponado con corcho técnico.
- **Elaboración:** Fermentación controlada con levadura indígena en acero inox.

NOTAS DE CATA:

- Color amarillo pajizo brillante.
- Nariz seductora, aromas de fruta blanca, notas florales y bayas finas.
- Buen espectro de sensaciones gustativas, de intensidad media muy agradable y rico en matices varietales frescos y delicados.

MARIDAJE:

Este albariño se puede disfrutar en aperitivo y comidas. Nuestra sugerencia: mariscos y pescados cocinados con salsas o fritos, con vegetales, carnes blancas, y en general platos de media intensidad.





EL SECTOR

COSECHAS - VENTAS - EXPORTACIONES (LITROS)



Fuente:

<http://doriasbaixas.com/public/ficheros/datos/EVOLUCIONCOMERCIAL.pdf>

En un contexto socioeconómico que ha sido dramático para el consumo de vino en España, el sector del Albariño ha logrado pasar relativamente de puntillas al superar los 100 millones de euros en volumen de negocio y lograr, así, batir su récord histórico.

El crecimiento se refleja también en las cifras de viticultores (de los 400 que estaban censados en 1988, hemos pasado a los más de 6.000 cosecheros actuales), en el número de bodegas (14 eran las marcas registradas entonces por las más de 180 de hoy en día) y también en el volumen de producción (los 600.000 litros de vino que se producían en 1988 se han transformado en más 16 millones).

LA IMPORTANCIA DE LAS EXPORTACIONES

De los 100 millones de euros en volumen de negocio del ejercicio de 2014, prácticamente la mitad provienen de la exportación, en una tendencia acorde con la del mercado vinícola en España. El Reino Unido, Alemania y Holanda son, por este orden, los países europeos que más albariño importan. En el plano mundial, los EEUU se llevan la palma como principales receptores y, poco a poco, cobran fuerza los mercados de México, Puerto Rico, Japón, Australia y Nueva Zelanda.

MOTOR DE EMPLEO

El sector del albariño generó 7.600 empleos directos estables y, en épocas de vendimia, la cifra prácticamente se duplica debido a la generación de puestos eventuales.

EL MERCADO VINÍCOLA EN ESPAÑA

Durante 2014, España alcanzó el techo mundial como principal país productor de vino al generar 53 millones de hectolitros, de los cuales tan sólo 10 millones se quedaron para su consumo interior y directo. Así las cosas, nuestro país también se alzó como líder en exportaciones, enviando al exterior 22,6 millones de hectolitros de su producción total.

No obstante, los buenos resultados en volumen no se corresponden con su reflejo en los ingresos. En este plano, España es el tercero en la lista 2.511 millones de euros en volumen de ventas en el exterior, y se encuentra a mucha distancia de países como Francia (7.732 millones) e Italia (5.111 millones).



EL EQUIPO

LA INSPIRACIÓN – BENITO VÁZQUEZ

Bodegas Carballal nunca sería posible si nuestro padre, Benito Vázquez, no hubiera apostado por la producción de albariño ya en los 70, y comprado 2 Has de tierra en el entonces llamado monte Carballal, Él fue el origen, la mano que plantó las cepas viejas que ahora nos permiten producir vinos tan personales y, por tanto, es ahora la inspiración para continuar creciendo y expandiendo nuestros productos por territorio nacional e internacional.

EL ENÓLOGO – JUAN CARLOS VÁZQUEZ

De los siete hermanos, quien más activamente volcado se encuentra con la evolución de las cosechas es Juan Carlos Vázquez. Él es nuestro enólogo. Su formación como Ingeniero Técnico Agrícola y su amplia experiencia en el sector de la viticultura, unidos a la implicación emocional que tiene trabajar para un proyecto familiar, hacen de él la persona idónea para vigilar las cepas cada día y tomar las decisiones estratégicas que se requieren en cada cosecha.

"Nuestros vinos son únicos porque trabajamos la viticultura con sumo rigor. Por un lado, la orientación de nuestros viñedos y el suelo granítico del que se alimentan son ideales para extraer el carácter atlántico y mineral de nuestros albariños. Por otro, controlamos el rendimiento limitado de las cepas con el fin de lograr una cosecha equilibrada y extremadamente mimada en cada añada. También, una de nuestras normas inquebrantables es la de evitar el tratamiento fitosanitario en los 40 días anteriores a la recogida de la uva. ¿El objetivo? Lograr que las levaduras indígenas en las pieles de las uvas lleguen intactas a la bodega. Es lo que garantiza el éxito de la fermentación alcohólica y lo que nos permite transportar intacta la personalidad 100% diferenciada de nuestros vinos."

(Juan Carlos Vázquez)

LOS PULMONES – LOS 7 HERMANOS VÁZQUEZ ABAL

No hay vendimia que se tercie ni decisión estratégica que se tome sin que los siete hermanos Vázquez Abal participen. Y es que el negocio del albariño mantiene aún más unida a esta familia por cuyas manos pasan las uvas, las botellas, las etiquetas y, también, los cambios de rumbo que deciden emprenderse con la vista puesta en el futuro.

Ellos son, de mayor a menor: Ramonita, José Antonio, Javier, Fernando, Rafael, Juan Carlos y Felipe.



CONTACTO

Juan Carlos Vázquez Abal
Enólogo

986710981

Para asuntos comerciales:
info@vinoscarbballal.com

Para periodistas y bloggers:
comunicacion@vinoscarbballal.com

vinoscarbballal.com





GRACIAS
