



# A COROA GODELLO 2022

Denominación de Origen VALDEORRAS

Enólogo: Ángel Sánchez Cuesta      Producción: 120.000 botellas

## Vinedos

Seis parcelas de Godello 100%, seleccionadas entre las mejores de Valdeorras, donde se conjugan una buena orientación sur-suroeste con suelos de marcada inclinación de 15% de pendiente y microclima específico para conseguir una óptima maduración de la uva. Vendimia manual en cajas de 14 kg y posterior selección en su llegada a bodega.

## Vinificación

Fermentación Alcohólica: durante 25 días  
Temperatura: entre 15 y 18 grados  
Fermentación Maloláctica: No hace  
Fermentación en Barrica: No Tiene

## Análisis

Variedad de la Uva: 100 % godello  
Contenido alcohólico: 13,5 grados  
Acidez total: 5,6 gr/l  
Azúcar residual: < 1,5 gr/l  
PH: 3,2

## Nota de cata

A Coroa Godello 2022 presenta en su fase visual un color pajizo brillante, con marcados matices verdosos en capa fina que nos recuerda a combinaciones armónicas de flores de hoja verde mostrando su cuidada elaboración. Brillo cristalino y armónica lágrima.

En nariz se presenta con gran franqueza de aromas y notable intensidad. Sutilmente muestra notas especiadas que se funden en aromas de hierbas blancas silvestres. Afloran notas de cítricos, fruta tropical, fruta madura de hueso y un leve tono anisado que recuerda al hinojo. Posee un marcado toque vegetal, típico de la variedad, y sobresalientemente limpio.

En boca denota un vino fresco, con acidez menos marcada y ganando suavidad y untuosidad. Es un vino largo, marcado por su ligero amargor, propio de los grandes godellos. Retronasal delicadamente sutil con notable recuerdo de flores blancas.

A Coroa Godello 2022 se caracteriza esta añada por su excepcional volumen y equilibrio en boca.



[www.acoroa.com](http://www.acoroa.com)

[acoroa@acoroa.com](mailto:acoroa@acoroa.com) / +34 988 310 648

