



GODELLO A COROA LÍAS 2021

Denominación de Origen VALDEORRAS

Enólogo: Ángel Sánchez Cuesta

Viñedos

Vino procedente de subparcelas seleccionadas de uno de nuestros viñedos más emblemáticos, A Sobreira, situado a una altitud media de 450 metros. El viñedo, de 8 hectáreas, es el de mayor extensión de A Coroa. Está situado en una colina con buena orientación noreste - suroeste y se caracteriza por un especial microclima que le confiere gran potencial.

Tras la llegada de la uva a la bodega en cajas de no más de 14Kg, la fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable con un proceso de vinificación en sus propias lías durante 5 meses.

Vinificación

Fermentación Alcohólica: durante 25 días

Temperatura: entre 15 y 18 grados

Fermentación Maloláctica: No hace

Fermentación en Barrica: No Tiene

Maceración en sus Lías: 5 meses

Análisis

Variedad de la Uva: 100 % godello

Contenido alcohólico: 13,5 grados

Acidez total: 5,8 gr/l

Azúcar residual: < 1,5 gr/l

PH: 3,32

Nota de Cata

Fase Visual: Amarillo verdoso con un ligero matiz pajizo, reflejo de la intensidad solar alcanzada en la madurez de la cosecha.

Fase Olfativa: Excelente intensidad donde afloran notas de flor de sauco y flor de tojo, con un leve final vegetal que recuerda al hinojo silvestre (propio del varietal). En segundo plano aparecen notas de frutas maduras, como el melocotón y la pavia. Con una leve oxigenación, los matices de papaya y mango se hacen presentes para proporcionarle una excelente y elegante complejidad aromática.

Fase Gustativa: En boca su entrada es potente, donde marca el carácter de vino maduro, pero a su vez vivo, con la acidez que nos recuerda al pomelo. Su final es persistente, con un ligero toque salino y amargor correspondiente a la personalidad proveniente de los suelos donde se asienta el viñedo.