

# Maruxa Godello 2021

*Maruxa, o María en castellano, es un Gran Nombre Gallego. Era la madre del fundador de la bodega. El vino proviene de nuestros viñedos en Éntoma, Valdeorras. Lo clasificamos como un vino de villa, o pueblo.*



- **Tipo de vino:** Blanco
- **Zona de producción:** Valdeorras
- **Cosecha:** 2021
- **Variedades de uva empleada:** 100% Godello
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 75cl.
- **Crianza:** 3 meses sobre sus lías en depósito de inoxidable

## *Datos analíticos*

- **Grado alcohólico:** 13%
- **Acidez volátil:** 0,36
- **Acidez total:** 6
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 25/95
- **pH:** 3,2
- **Apto para veganos**

## *Características del viñedo*

Las uvas que se usan para la elaboración del Maruxa Godello proceden de nuestros viñedos en bancales en la villa de Éntoma, de las parcelas de Regueirón, O Follo, Valdemioto, Granilla, así como proveedores locales del mismo pueblo. Nosotros mismos hacemos la vendimia a estos proveedores.

Se trata de la zona más al sur de Valdeorras, próximos al río Galir y al río Sil. El suelo situado en el Val do Galir es puramente pizarroso y con orientación Sur, buena maduración por el efecto solar del suelo en la cepa; sin embargo los suelos próximos al Sil son más arcillosos, con canto rodado con orientación Norte, maduración más tardía, floral y afilado.

## *Características de elaboración*

Vendimia manual en cajas de 15 kgs. Maceración de las uvas en cajas en nevera frigorífica y en depósito 48 horas previas a la fermentación alcohólica. Despalillado y no estrujado de la uva para favorecer los aromas primarios.

Fermentación con levadura autóctona.

Crianza de 3 meses sobre sus lías en depósito de inoxidable.

## *Datos de la cosecha*

La vendimia 2021 se ha realizado la primera quincena de Septiembre, ha venido marcada por un verano fresco con temperaturas medias durante el día y frescas durante la noche, provocando una maduración alcohólica más baja y fenólica más homogénea, siendo una vendimia sana, atlántica, y muy elegante. Algo más baja en rendimientos que la 2020.

## *Notas de cata*

Color amarillo intenso con ribete verdoso y brillante.

En nariz es intenso y varietal con recuerdos de fruta blanca madura, monte bajo y muy mineral.

Boca plena con buen equilibrio, sedoso, elegante, fresco, persistente y muy placentero.

Maridaje ideal con pescados, mariscos y arroces caldosos.