

Maruxa Godello 2022

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:** 2022
- **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:** 13,5%
- **Acidez volátil:** 0,26
- **Acidez total:** 5,7
- **SO₂ Libre/Total:** 25/95
- **pH:** 3,3
- **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 2022 arrancó la primera semana de septiembre, marcada por una primavera y verano seco y cálido, con temperaturas un poco elevadas durante el día y frescas durante la noche, brotaciones más tempranas que en la 2021. Maduración alcohólica moderada, con buenos Ph y excelente sanidad de la fruta, creemos que es el año de la pureza.

Rendimientos bajos a consecuencia de la sequía.

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.