

# Pagos del Galir Godello 2019



*Pagos del Galir  
proviene de nuestro  
viñedo A Malosa de la  
villa de Éntoma,  
Valdeorras. Este viñedo  
tiene la categoría de un  
viñedo clasificado.*



- **Tipo de Vino:** Blanco
- **Zona de Producción:** Valdeorras
- **Cosecha:** 2019
- **Variedades de uva empleada:** 100 % Godello
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 75 cl.

## *Datos Analíticos*

- **Grado alcohólico:** 13,5 % Vol.
- **Acidez Volátil:** 0,36
- **Acidez Total:** 6,5 g/l
- **SO<sub>2</sub> Libre / Total:** 28 / 105
- **pH:** 3,35

## *Características de Elaboración*

Pagos del Galir se elabora con uvas de nuestro viñedo A Malosa, considerado como viñedo calificado. Donde encontramos uno de los suelos mas espectaculares de toda la DO Valdeorras debido a su suelo, pizarroso y a sus imponentes pendientes (40% de desnivel).

Vendimia manual en cajas de 15 kilos. Maceración de las uvas en cajas en nevera frigorífica previa a la fermentación.

Crianza de 4 meses sobre lías finas en depósitos inoxidables.

## *Datos de la Cosecha*

La vendimia 2019 tuvo lugar la primera quincena de Septiembre, caracterizada por un año seco lo que nos ha proporcionado una prematura maduración en la uva siendo una vendimia sana, equilibrada, fresca y muy aromática. Algo más corta en rendimientos debido al pedrisco y a la sequia.

## *Notas de Cata*

Color amarillo pajizo brillante.

En nariz es delicado, atlántico y mineral con recuerdos florales, monte bajo y cítricos.

Boca vibrante, persistente, sedosa, con buena estructura y amplia debido al trabajo sobre lías.

Maridaje ideal con pescados, mariscos, verduras, carnes blancas y guisos.

Temperatura de servicio 10°C