

# Val do Galir Godello 2021



*Este vino proviene de nuestro viñedo A Malosa de la villa de Éntoma, Val do Galir, Valdeorras. Este viñedo tiene la categoría de un viñedo clasificado.*



- **Tipo de vino:** Blanco
- **Zona de producción:** Valdeorras
- **Cosecha:** 2021
- **Variedades de uva empleada:** 100% Godello
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 75cl.
- **Crianza:** 6 meses sobre lías

## *Datos analíticos*

- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Acidez volátil:** 0,30
- **Acidez total:** 6,6
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 25/90
- **pH:** 3,15
- **Apto para veganos**

## *Características del viñedo*

Este vino se elabora de un viñedo único y singular, como es nuestra finca A Malosa, una pieza de 21 has plantada hace 4 años, situada en Éntoma, en el paraje Don Fiz, en el centro de "val do Galir". Diferentes suelos: suelo extremo, muy pobre de 100% esquistos de pizarra en la zona más oriental; más limosa y arcillosa en la parte más occidental. Orientaciones sur y norte. Crece en bancales que van de los 400 metros a los 600 metros de altitud.

## *Características de elaboración*

Vendimia manual en cajas de 15 kgs. Maceración de las uvas en cajas en nevera frigorífica previa a la fermentación. Prensado directo con bajas presiones y descartando el vino obtenido en el prensado. Crianza de 6 meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable foudre y barricas de roble francés de 500 litros.

## *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.

Apunta a ser la cosecha con mejor capacidad de guarda de la última década, vinos longevos.

## *Notas de cata*

Color amarillo verdoso 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