

Val do Galir Godello 2022



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:** 2022
- **Variedades de uva empleada:** 100% Godello
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 75cl.
- **Crianza:** 5 meses en barricas y foudres de roble francés

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Acidez volátil:** 0,30
- **Acidez total:** 6,3
- **SO₂ Libre/Total:** 25/90
- **pH:** 3,2
- **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 9 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 5 meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable foudre y barricas de roble francés de 500 litros.

Datos de la cosecha

La vendimia 2022 arrancó la primera semana de septiembre en las zonas más húmedas del valle para continuar en las zonas más altas que este año fueron más tardías, año marcado por la sequía con temperaturas medias durante el día y frescas durante la noche, provocando una maduración alcohólica moderada y fenólica plena, ha sido la vendimia más sana y pura que recordamos. Algo más baja en rendimientos que la 2021.

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