

VAL DO GALIR

GODELLO

2024

Este vino proviene de nuestro viñedo A Malosa de la villa de Éntoma, Val do Galir, Valdeorras. Este viñedo tiene la categoría de viñedo clasificado según nuestra propia pirámide clasificatoria.



Tipo de vino: Blanco
Zona de producción: Valdeorras
Cosecha: 2024
Variedades de uva empleada:
100% godello

Tipo de botella: Borgoña
Formatos: 75cl.

Crianza: 3 meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable, foudre y barricas de roble francés de 500l.

Grado alcohólico: 13,5%
pH: 3,1
SO₂ Libre/Total: 25/90
Acidez total: 6,8
Acidez volátil: 0,30
Apto para veganos



Características del viñedo

Este vino se elabora a partir de un viñedo único y singular: nuestra finca A Malosa, un terreno de 21 has plantado en cuatro fases entre 2015 y 2018. A Malosa está situada en Éntoma, en el paraje Don Fiz, en el centro de "val do Galir" y el viñedo se asienta sobre diferentes tipos de suelos: una parte es un suelo extremo, muy pobre, compuesto de 100% esquistos de pizarra en la zona más oriental; y otra parte, más limosa y arcillosa en la zona más occidental de la finca. La plantación se distribuye en bancales, entre los 400 y 600 metros de altitud, con orientaciones sur y norte.

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 tres meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable, foudre y barricas de roble francés de 500 litros.

Datos de la cosecha

La vendimia 2024 ha sido la más fría de los últimos 10 años en Valdeorras, con noches frías y días frescos, unas condiciones que nada tienen que ver con los últimos veranos. Esto nos ha permitido alargar el periodo de corte de la uva y tener actuar con una mayor precisión en las fincas. La maduración alcohólica ha sido plena y hemos obtenido buenos niveles de Ph y acidez. Los rendimientos han sido más cortos que en la añada 2023.

Notas de cata

Este vino llama la atención a la vista con su bonito color amarillo verdoso y muy brillante. En nariz es delicado, atlántico y mineral y muestra sutiles recuerdos florales, de hierbas propias del monte bajo y notas de cítricos frescos. La sensación en la boca es vibrante, persistente y sedosa y el vino despliega una magnífica estructura y un placentero volumen debido al trabajo sobre lías. Es ideal para combinarlo con pescados, mariscos, verduras, carnes blancas y guisos. Temperatura de servicio 10°C.