



# GODELLO 200 CESTOS 2018

Denominación de Origen VALDEORRAS  
Enólogo: Ángel Sánchez Cuesta

## Viñedos

El compromiso de AdegA Coroa con la tierra de Valdeorras y con las cepas de las que ofrecer los mejores vinos, nos ha llevado a la creación de 200 Cestos, una creación muy especial ya que se trata de un godello 100% que procede de una finca de características muy particulares, con cepas de más de más de 75 años plantadas en bancales.

La parcela, por su situación, orientación y altitud (600 metros), obtiene de la variedad godello todo su potencial, destacando la elegancia, complejidad y vigor aromático tradicionales de esta variedad y viéndose el vino enriquecido por una mayor intensidad de color, fresca y fondo de fruta.

## Análisis

Variedad de la Uva: 100 % godello  
Contenido alcohólico: 13,5 grados  
Acidez total: 5,8 gr/l  
Azúcar residual: < 2 gr/l  
PH: 3,46  
Método de clarificación: durante la fermentación.

## Nota de cata

Su fase visual nos muestra un tono verdoso alimonado brillante y de gran viveza, que transmite reflejos de gran vitalidad y frescura.

En su fase olfativa nos encontramos con sensaciones aromáticas de hierba fresca a medida que avanzamos, ciruela amarilla, flor blanca (madreselva), envolviéndonos en emociones refrescantes. Pero, a su vez, se trata de un vino cálido debido a una buena madurez, reflejando un excelente potencial alcohólico perfectamente ensamblado con una magnífica acidez cítrica (pomelo rojo), que lo mantiene largo tiempo.

Su entrada en boca es potente y el sabor graso, vivo (gominola de cítricos, lima), con mucho nervio, con amargos de hinojo, infusión de hierba luisa, propio de un gran vino y al que se predice larga vida y noble evolución en botella. Manifiesta un fondo de mineralidad característico del terroir granítico típico del viñedo que da lugar a este vino.

