



GODELLO A COROA LÍAS 2019

Denominación de Origen VALDEORRAS

Enólogo: Ángel Sánchez Cuesta

Viñedos

Procedentes de las uvas seleccionadas de Godello de 7 parcelas propiedad de la bodega, repartidas de este a oeste en la comarca de Valdeorras y situadas en suaves laderas.

Tras su llegada a bodega en cajas de no más de 14Kg, la fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable con un proceso de vinificación en sus propias lías durante unos 5 meses.

Vinificación

Fermentación Alcohólica: durante 25 días

Temperatura: entre 15 y 18 grados

Fermentación Maloláctica: No hace

Fermentación en Barrica: No Tiene

Maceración en sus Lías: 5 meses

Análisis

Variedad de la Uva: 100 % godello

Contenido alcohólico: 13,5 grados

Acidez total: 5,8 gr/l

Azúcar residual: < 1,5 gr/l

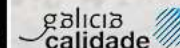
PH: 3,35

Nota de cata

Fase Visual: Amarillo verdoso con un ligero matiz pajizo, reflejo de la intensidad solar alcanzada en la madurez de la cosecha.

Fase Olfativa: Excelente intensidad donde se exhiben notas de flor de sauco, flor de tojo, con un leve final vegetal que recuerda al hinojo silvestre (propio del varietal). En segundo plano aparecen notas de frutas maduras, como el melocotón y la pavia. Con una leve oxigenación, los matices de papaya y mango surgen para proporcionarle una excelente y elegante complejidad aromática.

Fase Gustativa: En boca su entrada es potente, donde marca el carácter de vino maduro, pero a su vez vivo, con la acidez que nos recuerda al pomelo. Su final es persistente, con un ligero toque salino y amargor correspondiente a la personalidad proveniente de los suelos donde se asienta el viñedo.



www.acoroa.com

acoroa@acoroa.com / +34 988 310 648