



A COROA GODELLO 2020

Denominación de Origen VALDEORRAS

Enólogo: Ángel Sánchez Cuesta Producción: 85.000 botellas

Viñedos

Godello A Coroa es el resultado de uvas procedentes de 5 parcelas de producción controlada de nuestra bodega. La edad media de los viñedos, así como las diferentes altitudes, orientaciones y heterogeneidad de los terrenos, dotan al conjunto de exclusiva mineralidad y sobresaliente complejidad.

Después de una vendimia manual por parcela según maduración y en cajas de 14 kilos, se procede a un suave despalillado y maceración en frío (5°C). Posteriormente la recolección de cada finca se fermenta por separado en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

Vinificación

Fermentación Alcohólica: durante 25 días

Temperatura: entre 15 y 18 grados

Fermentación Maloláctica: No hace

Fermentación en Barrica: No Tiene

Análisis

Variedad de la Uva: 100 % godello

Contenido alcohólico: 13,5 grados

Acidez total: 5,9 gr/l

Azúcar residual: < 2,2 gr/l

PH: 3,3

Nota de cata

Godello A Coroa presenta un color brillante amarillo verdoso cargado de luz, que nos recuerda a flores de hoja verde y plantas de colores atrevidos, amarillos claros.

Gran franqueza aromática y excelente intensidad. Con notas muy florales: flor de saúco, acacia, y un leve final vegetal que recuerda al hinojo silvestre. Todo esto se funde con aromas sutiles de frutas maduras como el melocotón, pera, manzana. Con una leve oxigenación los matices de piña y mango aparecen para proporcionar una excelente y elegante complejidad.

Su entrada en boca es potente, donde se marca el carácter de un gran Godello, fresco y estructurado. Vivo y con una magnífica acidez que nos recuerda al pomelo rojo. Su final es persistente con un ligero toque mineral y un sutil amargor característico del terruño. Todo esto hace que su postgusto sea largo, sutil y elegante.

Godello A Coroa 2020 se caracteriza esta añada por una gran intensidad de aromas, siendo un vino muy sávido, largo y de gran equilibrio en boca.



www.acorooa.com

acorooa@acorooa.com / +34 988 310 648



galicia
calidade

