



GODELLO 200 CESTOS 2023

Denominación de Origen VALDEORRAS

Enólogo: Ángel Sánchez Cuesta

Producción Limitada: 10.400 botellas

Viñedo

Godello A Coroa 200 Cestos es el resultado de la recolección de uvas 100% Godello procedentes de nuestro viñedo más emblemático, Valdeaugas, donde se conjugan cepas de 80 años de edad con nueva plantación, seleccionada de entre las mejores cepas de nuestros viñedos.

Situado en el municipio de O Bolo, en la localidad de Lentelláis y valle del Bibei, el viñedo está plantado en bancales situados a una altura de entre 550 y 650 metros en su parte superior.

Los suelos graníticos del viñedo y el microclima atlántico que prepondera en esta zona, se unen a la fermentación en fudres de roble francés y posterior envejecimiento en botella para ofrecernos un Godello de marcado carácter mineral.

Análisis

Variedad de la Uva: 100 % godello

Contenido alcohólico: 13,5 grados

Acidez total: 5,9 gr/l

Azúcar residual: < 1,5 gr/l

PH: 3,15

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. A su vez, se trata de un vino con 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 grasoso, vivo (gominola de cítricos, lima), con mucho nervio, 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 terruño granítico típico del viñedo que da lugar a este vino.

