



GODELLO A COROA LÍAS 2023

Denominación de Origen VALDEORRAS
Enólogo: Ángel Sánchez Cuesta

Viñedos

Vino procedente de subparcelas seleccionadas de uno de nuestros viñedos más emblemáticos, A Sobreira, situado a una altitud media de 450 metros. El viñedo, de 8 hectáreas, es el de mayor extensión de A Coroa. Está situado en una colina con buena orientación noreste - suroeste y se caracteriza por un especial microclima que le confiere gran potencial.

Tras la llegada de la uva a la 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 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: 13,3 grados

Acidez total: 5,7 gr/l

Azúcar residual: < 1 gr/l

PH: 3,25

Nota de Cata

Fase Visual: Presenta un color amarillo pálido con reflejos dorados, brillante y límpido, típico de los vinos de Godello bien elaborados.

Fase Olfativa: En nariz, es un vino muy expresivo y complejo. Destacan notas de frutas blancas maduras, como manzana golden y pera, acompañadas de matices cítricos (limón, pomelo) y toques florales sutiles. Gracias a la crianza sobre lías, también aparecen aromas secundarios más cremosos y envolventes, como pan tostado, brioche, frutos secos y un ligero toque mineral, que le aportan profundidad y elegancia.

Fase Gustativa: En boca, es un vino fresco y vibrante, con una acidez bien integrada que lo hace equilibrado y vivaz. Tiene una textura sedosa y untuosa, gracias a la crianza sobre lías, que aporta redondez y volumen. Los sabores recuerdan a frutas maduras, cítricos y un toque mineral, con un final largo y persistente.