



A COROA GODELLO 2025

Denominación de Origen VALDEORRAS
Enólogo: Ángel Sánchez Cuesta Producción: 120.000 botellas

Viñedos

Ocho parcelas de Godello 100%, seleccionadas entre las mejores de Valdeorras, donde se conjugan una buena orientación sur-suroeste con suelos de marcada inclinación de 15% de pendiente y microclima específico para conseguir una óptima maduración de la uva. Vendimia manual en cajas de 14 kg y posterior selección en su llegada a bodega.

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: 6,1 gr/l
Azúcar residual: < 1,5gr/l
PH: 3,25

Nota de cata

A Coroa Godello 2025 presenta en fase visual un color amarillo pajizo de intensidad media, con reflejos verdosos en capa fina. Limpio y brillante, con buena fluidez y lágrima fina, regular y bien definida, indicativa de un correcto equilibrio alcohol-estructura.

En fase olfativa se muestra limpio y de intensidad media-alta, con una expresión varietal nítida. Destacan inicialmente notas de hierbas aromáticas y matices especiados suaves, que dan paso a aromas de cítricos frescos, fruta de hueso madura y ligeros recuerdos de fruta tropical. Se aprecia un sutil fondo anisado, próximo al hinojo, junto a un componente vegetal bien integrado, característico de la variedad Godello.

En boca es un vino seco, fresco y equilibrado, con una acidez moderada-media bien integrada, que aporta vivacidad sin aristas. Presenta una textura untuosa, con volumen medio y un recorrido amplio. El final es largo, con un ligero amargor varietal que aporta persistencia y complejidad. Retronasal limpia y elegante, con predominio de notas florales blancas.

La añada 2025 de A Coroa Godello se define por su perfil fresco, su correcta expresión varietal y su equilibrio entre acidez, volumen y persistencia.