



GODELLO 200 CESTOS 2024

Denominación de Origen VALDEORRAS

Enólogo: Ángel Sánchez Cuesta

Producción Limitada: 10.868 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: 5,7 gr/l

Azúcar residual: < 1,5 gr/l

PH: 3,14

Método de clarificación: durante la fermentación.

Nota de cata

En su fase visual luce un atractivo color verdoso con matices alimonados, brillante y muy expresivo, que transmite frescura y vitalidad.

En nariz es intenso y seductor, con notas de hierba fresca, ciruela amarilla y delicados aromas de flores blancas como la madreselva, que aportan una sensación limpia y refrescante.

En boca se muestra amplio y envolvente, con una entrada potente y un paso graso y vibrante. Destacan los sabores cítricos de lima y pomelo, acompañados de un sutil toque herbal y elegantes amargos que le dan carácter y equilibrio. Su excelente acidez y fondo mineral reflejan el terroir granítico del viñedo, augurando una larga vida y una evolución elegante en botella.



www.acoroa.com

acoroa@acoroa.com / +34 988 310 648