



GODELLO A COROA LÍAS 2025

Denominación de Origen VALDEORRAS
Enólogo: Ángel Sánchez Cuesta

Viñedos

Vino elaborado a partir de una rigurosa selección de uvas procedentes de las mejores subparcelas de A Sobreira, el viñedo más emblemático de A Coroa, situado a una altitud media de 450 metros. Su ubicación en una ladera de orientación noreste-suroeste, la diversidad de sus suelos y las particulares condiciones climáticas favorecen una maduración pausada y equilibrada, dando lugar a uvas de gran riqueza aromática, fresca y notable potencial enológico.

Tras la llegada de la uva a la bodega en cajas de no más de 14 kg, la fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable. Posteriormente, el vino permanece en contacto con sus propias lías durante 5 meses, aportando complejidad, volumen y una mayor expresión varietal.

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: 13,5 grados

Acidez total: 5,7 gr/l

Azúcar residual: < 1,5 gr/l

PH: 3,25

Nota de Cata

Fase Visual: Se presenta con un color amarillo pálido de reflejos dorados, limpio y brillante, característico de los mejores vinos elaborados con Godello.

Fase Olfativa: En nariz destaca por su intensidad y complejidad aromática. Aparecen notas de frutas blancas maduras, como manzana y pera, acompañadas de matices cítricos y delicados recuerdos florales. La crianza sobre lías aporta elegantes notas de brioche, pan tostado y frutos secos, sobre un sutil fondo mineral que aporta profundidad al conjunto.

Fase Gustativa: En boca es fresco, equilibrado y envolvente. Su acidez bien integrada aporta tensión y vivacidad, mientras que la crianza sobre lías contribuye a una textura sedosa y con volumen. Destacan los sabores de fruta madura y cítricos, con un elegante carácter mineral y un final largo y persistente.