

O LUAR DO SIL GODELLO SOBRE LÍAS 2017

D.O. Valdeorras

Un paso más allá de la mejor expresión de la uva Godello

Variedades: Godello 100%

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Situación del viñedo: parcela de La Mallada (Seadur) de 3,4 hectáreas situada en una ladera orientada hacia mediodía y rodeada de colinas.

Tipo de suelo: suelos derivados de granito fragmentado y meteorizado, con carácter arenoso y pedregoso, que aporta mineralidad al vino.

Rendimiento: 5.000 kg/ha

Fecha de embotellado: mayo 2018

Producción: 23.800 botellas.



Climatología: el invierno comenzó bastante frío y seco, cambiando el tiempo en el mes de febrero hacia temperaturas más altas que lo normal, provocando una brotación anticipada del viñedo. Una fuerte helada hacia finales de abril trajo como consecuencia una importante reducción de la cosecha y un consiguiente retraso en el ciclo vegetativo. A partir de entonces las condiciones de temperatura y de pluviometría fueron excelentes para el desarrollo de la vid y la maduración de la uva, consiguiendo una vendimia de muy buena calidad, aunque dejando mermada la cosecha.

Elaboración: uva vendimiada bien madura a comienzo de septiembre de 2017. Selección en mesa de forma manual. Despalillado y suave estrujado, con inmediata refrigeración a 10º C y maceración prefermentativa de 4 a 6 horas para potenciar su perfil aromático. Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada a 18º C. Conservación del vino a baja temperatura para preservar los aromas varietales, dejando al vino sobre sus lías durante 6 meses y con removido periódico semanal, consiguiendo una sensación gustativa de mayor cuerpo y potencia.

O Luar do Sil Godello sobre Lías 2017 es un vino de color dorado verdoso. Muestra aromas de gran intensidad y pureza varietal de la uva Godello, donde destacan las frutas de hueso maduras, con notas a pastelería aportadas por las lías, flores blancas y vegetales balsámicas típicas del entorno de cultivo. Boca fresca y muy potente, con claro carácter mineral, equilibrada, golosa, dotada de una gran longitud y personalidad, y terminando con una gran amplitud aromática.

Conservación: Evolucionará positivamente en la botella durante los próximos 5 años, siempre que se conserve en un local fresco (12º-14º C) y oscuro, en posición horizontal.