

O Luar do Sil Godello Fermentado en barrica 2016

D.O. VALDEORRAS

Un vino blanco grande con una espléndida evolución en botella.

Variedades: Godello 100%

Grado alcohólico: 13,5 % vol.

Situación del viñedo: parcelas situadas en Córghomo, en la ladera norte del valle del Sil a 350 metros de altura.

Tipo de suelo: suelos derivados de pizarras fragmentadas, donde las raicillas penetran entre las láminas del mineral buscando agua y nutriente, aspectos que definen el carácter del vino.

Rendimiento: 5.000 kg/ha

Crianza: 6 meses en barricas de 500 litros de madera de roble y acacia. Crianza en botella de al menos 18 meses.

Fecha de embotellado: mayo 2017

Producción: 4.200 botellas.

CLIMATOLOGÍA

Después de un invierno suave y algo seco, siguió con una primavera de bajas temperaturas, lo que originó un retraso de la brotación en las viñas. Después las temperaturas subieron por encima de lo normal en los meses de junio y julio, donde la vegetación y evolución del viñedo volvió a fechas normales, aunque acompañadas de serias tormentas de granizo que por fortuna no afectaron a nuestros viñedos. El mes de agosto y septiembre vinieron con buen tiempo, seco y soleado, trayendo una vendimia sana, madura y equilibrada.

ELABORACIÓN

Uva de Godello vendimiada bien madura a mediados de septiembre de 2016. Selección en mesa de forma manual. Despalillado y suave estrujado, con inmediata refrigeración a 10° C y maceración prefermentativa de 4 a 6 horas para potenciar su perfil aromático. Fermentación en barricas de 500 litros de madera de roble y acacia, y a temperatura controlada de 18° C. El vino permanece sobre sus lías durante 6 meses en estos envases y con removido periódico semanal, consiguiendo una sensación gustativa de mayor cuerpo y potencia. Termina con una crianza en botella de al menos 18 meses.

O LUAR DO SIL GODELLO FERMENTADO EN BARRICA 2016

Es un vino de color oro verdoso, con abundante formación de lágrimas. Muestra aromas de buena intensidad y propios de la buena evolución de un Godello, donde destaca el melocotón seco (orejón), con notas a pastelería aportadas por las lías, flores amarillas, vegetales balsámicas y claro carácter mineral. Boca vibrante y potente, con claro carácter mineral a pizarra, equilibrada, unido a elegantes tonos tostados y maderas orientales, cuenta con una gran longitud, y termina en una explosión de sutiles aromas.

CONSERVACIÓN

Evolucionará positivamente en la botella durante los próximos 7 años, siempre que se conserve en un local fresco (12°-14° C) y oscuro, en posición horizontal.

