

O LUAR DO SIL GODELLO 2022

D.O Valdeorras

Godello en pureza varietal: aromático, vivo, fresco y sincero.



Variedades: Godello 100%

Grado alcohólico: 13,00% vol.

Situación del viñedo: antiguos viñedos en Corguiño (Seadur) situados en laderas de granito a 450 metros de altitud.

Tipo de suelo: profundo y arcilloso, sobre roca de granito fragmentada y meteorizada (Xabre).

Rendimiento: 5.000 kg/ha.

Fecha de embotellado: Febrero 2023.

Climatología: Inicio de un invierno muy lluvioso. Enero muy seco, soleado y frío (heladas nocturnas) durante 2 semanas. Febrero seco y tardes cálidas. Marzo algo lluvioso. Primera semana de abril con 5 días de heladas sin consecuencias para el viñedo aunque con algo de retraso de la brotación. Calor veraniego del 14 a 17 de abril, seguido de frío y ligeras heladas los días 22 y 23 de abril, con yemas brotadas, sin ocasionar daños significativos. Mes de mayo muy seco, con la última semana de mucho calor. Junio seco y la segunda semana con otra ola de calor más intensa. Tercera semana de junio lluviosa. Julio tuvo otra ola de mucho calor superando los 40º C y sufriendo numerosos incendios la comarca. Ola de calor en el mes de agosto con también prácticamente ausencia de lluvias, aunque con alguna oportuna tormenta. Septiembre con clima normal en cuanto a temperaturas, contraste térmico día - noche y algunas precipitaciones que aseguraron una buena maduración. Buen tiempo en vendimia.

Elaboración: Uva de Godello vendimiada bien sana y madura a comienzos de septiembre de 2022. 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 entre 16º a 18º C. Conservación del vino sobre sus lías durante 2 meses a baja temperatura para preservar los aromas varietales, seguido de un respetuoso proceso de estabilización y embotellado.

O Luar do Sil Godello 2022 es un vino de atractivo color amarillo verdoso. Ofrece aromas de gran intensidad y pureza varietal del Godello, donde destacan las frutas de hueso bien maduras (melocotón y albaricoque) y exóticas (maracuyá), con notas de flores blancas, vegetales cítricos (hierba luisa) y balsámicas (hinojo y otras hierbas típicas del entorno). Boca muy fresca y potente, equilibrada, untuosa, dotada de una gran longitud y personalidad, terminando con elegantes tonos amargos y una agradable persistencia aromática.

Conservación: Evolucionará positivamente en la botella durante los próximos 3 años, siempre que se conserve en un local fresco (12º - 14º C) y oscuro, en posición horizontal.