

## O LUAR DO SIL GODELLO 2021 D.O Valdeorras

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



**Varietades:** Godello 100%

**Grado alcohólico:** 13,50% 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 2022

**Climatología:** El mes de enero fue bastante frío, con una semana de temperaturas por debajo de los  $-10^{\circ}$  C y nieve en las alturas debido a la borrasca Filomena que azotó la Península Ibérica, seguido de un mes de febrero lluvioso y algo frío. Esto trajo como consecuencia un lloro y brotación algo retrasados. También abril y mayo fueron fríos y lluviosos, aunque la floración y cuajado fueron muy buenas, con abundante muestras de racimillos de flor. El comienzo del verano fue irregular, alternando los días fríos con otros de mucho calor. Verano seco y caluroso, con algo de sequía prolongada y sobre todo con una ola de calor hacia finales de agosto donde el viñedo sufrió bastante. Afortunadamente las primeras dos semanas de septiembre fueron lluviosas, donde las vides recuperaron su frescura y vigor, disfrutando luego de un tiempo excelente: seco, soleado y con temperaturas bajas nocturnas, que ocasionaron una vendimia importante y algo tardía de excelente sanidad y calidad.

**Elaboración:** uva de Godello vendimiada bien sana y madura a mediados de septiembre de 2021. Selección en mesa de forma manual. Despalillado y suave estrujado, con inmediata refrigeración a  $10^{\circ}$  C y maceración prefermentativa de 4 a 6 horas para potenciar su perfil aromático. Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada entre  $16^{\circ}$  a  $18^{\circ}$  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 2021*** es un vino vestido de un atractivo color amarillo verdoso. Ofrece aromas de gran intensidad y pureza varietal del Godello, donde destacan las frutas de hueso bien maduras (melocotón) y exóticas (maracuyá), con notas de flores amarillas, vegetales cítricas (hierba luisa) y balsámicas (hinojo y otras típicas del entorno). Boca fresca y poderosa, equilibrada, untuosa, dotada de una gran longitud y personalidad, terminando con una notable 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.