

## O LUAR DO SIL GODELLO SOBRE LIAS 2022

### D.O Valdeorras

Un paso más allá de la mejor expresión de la uva Godella.



**Variedades:** Godello 100%.

**Grado alcohólico:** 14% vol.

**Situación del viñedo:** parcelas de La Mallada y Valella situadas en las laderas de Seadur y Larouco y rodeadas de colinas.

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

**Rendimiento:** 5.000 kg/ha.

**Fecha de embotellado:** Abril 2023.

**Climatología:** El mes de enero fue bastante frío, con una semana de temperaturas por debajo de los -10º 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 Godello vendimiada bien madura a mediados de septiembre de 2021. 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 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 2022:** Vino de precioso color pajizo verdoso. Aromas intensos varietales de Godello, con frutas de hueso bien maduras (melocotón), matices de bollería aportados por la crianza sobre lías finas, notas florales y vegetales balsámicas aportadas por las especies del entorno (toxo y eucalipto). Boca muy fresca y poderosa, mineral por el suelo de granito de cultivo, goloso, muy largo y un final aromático placentero.

**Conservación:** Evolucionará positivamente en la botella durante los próximos 5 años, siempre que se conserve en un local fresco (8º - 12º C) y oscuro, en posición horizontal.