O LUAR DO SIL VIDES DE CÓRGOMO 2021
D.O. Valdeorras

Un vino de territorio, reflexión de las singularidad de Valdeorras

Variedades: Godello 100%.
Grado alcohólico: 14% vol.
Situación del viñedo: Mosaico de pequeñas parcelas situadas en el margen norte del río Sil a 350 m de altitud.
Tipo de suelo: Suelos arcillosos de pizarras fragmentadas, donde las raicillas penetran entre las láminas del mineral definiendo el carácter del vino.
Rendimiento: 4.000 kg/ha
Crianza: 8 meses en contacto con sus lías finas en depósito de acero Inox, huevo de hormigón, foudre de roble francés y barricas de acacia de 500 l.
Fecha de embotellado: Junio 2022
Producción: 6.103 botellas.

Climatología 2021: 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 une 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 temperatura bajas nocturnas, que ocasionaron una vendimia importante y algo tardía de excelente sanidad y calidad.

Elaboración: Uva Godello vendimiada bien madura a finales de septiembre de 2020. Selección manual en mesa. 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 depósito de acero inoxidable, huevo de hormigón, foudre de roble francés y barricas de 500 litros de acacia, y a temperatura controlada de 18º C. El vino permanece sobre sus lías durante 8 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 Vides de Córgomo 2021: Es un vino de color dorado verdoso, con abundante formación de lágrimas (glicérico). Muestra intensos aromas y propios de la excelente evolución de un Godello, donde destaca el melocotón seco (orejón) y matices cítricos, con notas a pastelería aportadas por las lías finas, flores blancas y amarillas, vegetales balsámicos del entorno y claro carácter mineral. Boca vibrante y potente, sabrosa, unida a tonos ligeramente ahumados y sutiles maderas orientales, cuenta con una gran longitud y termina en una armoniosa explosión de aromas.