

COLUJAR
DE SILES

2019

VIDES DE CÓRGOMO

VALDEORRAS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PAGO DE LOS CAPELLANES

FAMILIA RODERO VILLA

BODEGAS EN RIBERA DEL DUERO Y VALDEORRAS

O LUAR DO SIL

V I D E S D E C Ó R G O M O

ES EL RESULTADO DE ENTENDER A FONDO
LAS SINGULARES VIRTUDES DE LAS PARCELAS DE CÓRGOMO
Y SUS SUELOS DE PIZARRA.

LA SÍNTESIS DE LA OBSERVACIÓN, CONOCIMIENTO Y REFLEXIÓN
EN TORNO A ESTE TERRITORIO CONCRETO.

O LUAR DO SIL

VIDES DE CÓRGOMO



FAMILIA RODERO VILLA
BODEGAS EN RIBERA DEL DUERO Y VALDEORRAS

O LUAR DO SIL

V I D E S D E C Ó R G O M O

VÍNCULO CON EL ORIGEN

Nos maravillan los caminos a orillas del Sil, con su trazado sinuoso, entre bancales contruidos con piedras de granito. Por ellos se accede a las pequeñas viñas tradicionales, que cultivamos a mano, con mucha dedicación y, al mismo tiempo, con la vocación de recuperar parcelas muy viejas.

Y es que el paisaje de Valdeorras, con su halo antiguo y eterno, es fascinante. La pureza de sus vinos es la mejor expresión del tesoro de la zona: la escasa y delicada uva godello.

El momento actual, para O Luar do Sil, supone profundizar en la mirada territorial. Estrechar la vinculación de los vinos con sus orígenes concretos.

En esta senda más apegada al lugar, presentamos el vino de territorio: O Luar do Sil Vides de Córghomo.

Es una reivindicación de la procedencia, pequeñas parcelas de godello en suelos de pizarra del pueblo de Córghomo, elevado sobre la margen norte del río Sil.



O LUAR DO SIL

V I D E S D E C Ó R G O M O

O LUAR DO SIL VIDES DE CÓRGOMO 2019 D.O. VALDEORRAS

VARIEDADES

Godello 100%

VIÑEDO

Mosaico de pequeñas parcelas en la margen norte del río Sil, a 350m.

EDAD DEL VIÑEDO

Entre 30 y 50 años

TIPO DE SUELO

Pizarras fragmentadas, donde las raicillas penetran entre las láminas del mineral definiendo el carácter del vino.

CRIANZA

8 meses en contacto con sus lias finas en depósito, foudre de roble francés y barricas de acacia de 500l.

GRADO ALCOHÓLICO

14% vol.

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio 2020

Nº DE BOTELLAS

4.000

AÑADA 2019

En invierno tuvimos temperaturas más elevadas de lo normal, trayendo como consecuencia una brotación del viñedo anticipada. La primavera fue cambiante, con un comienzo lluvioso y un final seco, pero siempre con temperaturas más altas de lo normal, lo que llevó a un adecuado desarrollo del viñedo y a un buen cuajado de los racimillos en flor. Como excepción, el mes de junio resultó muy frío y con precipitaciones importantes. En los siguientes meses y hasta la vendimia se disfrutó de un tiempo seco y cálido, ofreciendo excelentes condiciones en la maduración de la uva para una cosecha de gran calidad.

ELABORACIÓN

Vendimia manual seleccionada y posterior selección en mesa. 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 depósito de acero inoxidable, foudre de roble francés y barricas de 500 l. de acacia.

CRIANZA

En contacto con sus lias finas, parte en depósito y parte en foudre de roble francés y barricas de acacia durante 8 meses en los que efectuamos un suave battonage.

O LUAR DO SIL VIDES DE CÓRGOMO 2019

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, con notas a pastelería aportadas por las lias, flores amarillas, vegetales balsámicos y claro carácter mineral derivado de los suelos pizarrosos. Boca vibrante y potente, unida a elegantes tonos tostados y maderas orientales, cuenta con una gran longitud y termina en una explosión de sutiles aromas.

O LUAR DO SIL

VIDES DE CÓRGOMO



FAMILIA RODERO VILLA
BODEGAS EN RIBERA DEL DUERO Y VALDEORRAS