

O LUAR

DO SIL



O LUAR DO SIL

GODELLO

2023

En las colinas de granito, pequeñas viñas de godello reinan sobre del valle. Nos atrae su definición, su mineralidad y su gracia natural.

Al elaborar sus uvas nace un vino vibrante y expansivo, reflejo del paisaje tradicional y expresión de la frescura y la pureza. Un homenaje al sabor y a la identidad que muestra la godello de Valdeorras, a orillas del Sil.

VITICULTURA Y ELABORACIÓN

VIÑEDO

Uva godello originaria de parcelas de viñedo antiguo a 450 metros de altitud en la zona de Corguiño, en el municipio de Seadur. Suelos arcillosos y profundos sobre rocas de granito muy fragmentadas.

VITICULTURA

Cultivo manual, con el laboreo preciso para respetar la estructura de los suelos de xabre y preservar la armonía con el entorno natural.

Vendimia de la uva bien madura a mediados de septiembre.

El rendimiento de la añada fue de 5.000 Kg/hectárea.

ELABORACIÓN

Selección manual en mesa. Despalillado y suave estrujado, con inmediata refrigeración a 10° C y maceración prefermentativa de 4 a 6 horas

para potenciar el perfil aromático. Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada entre 16 °C y 18 °C. Conservación del vino sobre sus lías durante dos meses a baja temperatura para preservar los aromas varietales, seguido de un respetuoso proceso de estabilización y embotellado. Embotellado en febrero de 2024.

El grado alcohólico del vino es 13,5% Vol.

CONSERVACIÓN

Evolucionará positivamente en la botella durante los próximos tres años, siempre que se conserve en un local fresco (12 °C a 14°C) y oscuro, en posición horizontal.

O LUAR

DO SIL

AÑADA 2023

Invierno seco y cálido, con una semana de mucho frío en febrero. Inicio de primavera seco y caluroso, con escasez de lluvias y altas temperaturas hasta el mes de mayo. Floración anticipada con buen cuajado de racimos. Primavera cálida con algunas precipitaciones. Las lluvias permitieron acumular algo de agua en el subsuelo pero dispararon el riesgo de mildiu, que fue bien combatido.

La primera quincena de junio nos sorprendió con un tiempo frío y tormentas que aliviaron el viñedo, aunque con el susto de algún pedrisco. Primera ola de calor del verano irrumpió a finales de junio y abrió la puerta a un verano caluroso y seco. Septiembre comenzó algo lluvioso, refrescando el viñedo y asegurando una excelente maduración, así como una buena cosecha en cantidad.

NOTAS DE CATA

Un godello en pureza varietal: aromático, vivo, fresco y sincero. A la vista, un atractivo color amarillo verdoso. Ofrece aromas de gran intensidad y pureza varietal, donde destacan las frutas de hueso bien maduras (melocotón) y las frutas blancas (manzana), con notas de flores amarillas silvestres, vegetales cítricos

(pomelo y 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 importante persistencia aromática.