

# O LUAR DO SIL



## O LUAR DO SIL GODELLO 2024

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

Al elaborar sus uvas nace un vino vibrante y expansivo, reflejo del paisaje y de la viticultura tradicional. Expresión de frescura y pureza, es nuestro mejor homenaje al sabor y a la identidad de la godello de Valdeorras, a orillas del Sil.

### VITICULTURA Y ELABORACIÓN

#### VIÑEDO

Uva godello originaria de parcelas de viñedo antiguo en la zona de Corguiño, en el pueblo de Seadur. Se trata de un amplio paraje sobre una amable ladera que desciende suavemente desde los 490 a los 450 metros altitud. Sus suelos son mayoritariamente arcillosos, con algunas zonas de textura arenosa. Son terrenos profundos que descansan sobre una roca madre de origen granitoide.

#### VITICULTURA

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

Vendimia de la uva bien madura, entre principios y mediados de septiembre.

El rendimiento de la añada superó ligeramente los 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 2025.

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 2024

El invierno de 2024 anticipó el clima extremadamente variable que definir todo el ciclo, con alternancia constante de periodos más cálidos y más frescos, más secos y más húmedas. La primavera fue extraordinariamente lluviosa, con un registro de precipitaciones cercano a los 1.000 litros por metro cuadrado entre marzo y junio. Con el cuajado de los racimos en marcha, el principio del verano nos sorprendió de nuevo con un tiempo

muy cambiante. Algunas tormentas estacionales, con granizo esporádico, nos hicieron temer por el viñedo, pero finalmente se impuso la tranquilidad. Las temperaturas estivales normales, sin marcadas olas de calor, permitieron una maduración sana y paulatina. Septiembre trajo nuevos vaivenes meteorológicos que obligaron a preparar la vendimia con especial atención. La cosecha resultó en una calidad muy alta y obtuvimos racimos llenos de equilibrio y armonía.

### NOTAS DE CATA

Un vino de godello que representa la pureza varietal: aromático, vivo, fresco y de carácter arraigado. A la vista, atractivo color amarillo verdoso. Ofrece aromas de gran intensidad y fidelidad al origen. Destacan las notas de fruta de hueso (melocotón) en su punto de madurez y de frutas blancas (manzana),

con recuerdos de flores amarillas silvestres, cítricos (pomelo y hierba luisa) y balsámicos (hinojo, anís y otras hierbas típicas del entorno). Boca muy fresca y enérgica, equilibrada, untuosa, dotada de gran longitud y personalidad. Fnal elegante, con finos tonos amargos y una importante persistencia aromática.