

O LUAR DO SIL GODELLO SOBRE LÍAS 2019

D.O. Valdeorras

Un paso más allá de la mejor expresión de la uva Godello

Variedades: Godello 100%

Grado alcohólico: 14% vol.

Situación del viñedo: parcela de La Mallada (Seadur) de 3,4 hectáreas situada en una ladera orientada hacia mediodía y rodeada de colinas.

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

Rendimiento: 5.000 kg/ha

Fecha de embotellado: mayo 2020



Climatología: el invierno resultó con buenos niveles de pluviometría, pero con temperaturas más elevadas de lo normal, trayendo como consecuencia una brotación del viñedo anticipada, pero ofreciendo una buena muestra de racimos y augurando una cosecha importante. La primavera fue algo cambiante, con un comienzo lluvioso y un final más 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, que hicieron temer un ataque de mildiu como sucedió la campaña anterior, pero 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 vendimia de gran calidad y buena cantidad.

Elaboración: uva Godello vendimiada bien madura a mediados de septiembre de 2019. 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 2019 es un vino de bonito color dorado verdoso. Muestra aromas de gran intensidad y pureza varietal de la uva Godello, donde destacan las frutas de hueso maduras (ciruela y melocotón), con notas a pastelería aportadas por las lías, y además matices a flores blancas y vegetales balsámicos típicas del entorno de cultivo. Boca fresca y muy potente, con claro carácter mineral aportado por los suelos de granito, gusto equilibrado, goloso, y dotado de una gran longitud y personalidad, que termina con una gran amplitud aromática.

Conservación: Evolucionará positivamente en la botella durante los próximos 5 años, siempre que se conserve en un local fresco (12º-14º C) y oscuro, en posición horizontal.