

Viñaredo *godello barrica*



SANTA MARTA BODEGAS



D.O.: Valdeorras

Tipo de vino: Blanco barrica

Salida al mercado: Enero

Procedencia: Viñedos propios y viñedos controlados a viticultores de la misma zona de Valdeorras.

Suelos: Arcillo-Ferrosos-Pizarrosos.

Orografía: Laderas a una altitud entre 400-600 metros.

Clima: Mediterráneo-oceánico

Variedades de uva: Godello 100%

Edad de las cepas: Media de 25 años.

Técnicas de cultivo: Espaldera y cordón.

Vendimia a mediados de septiembre: Manual, en cajas de no más de 20 kg., en el momento óptimo de maduración. Mesa de selección.

Elaboración: Maceración pelicular a bajas temperatura durante 10 horas. Fermentación en barricas de roble americano y francés. Crianza sobre sus propias lías durante seis meses en barricas de roble.

Datos analíticos

Alcohol: 13%

Acidez: 5,40

Nota de Cata

Este vino es el conjunto de la fermentación de la variedad Godello en diferentes barricas de roble francés, americano y caucásico. Durante seis meses se ha criado en reposo sobre sus propias lías. Vino de brillante color amarillo pajizo. Complejo en nariz, destacan aromas de buena intensidad a fruta exótica, mieles y matices tostadas de su contacto con el roble. En boca es graso, con un final aromático y un ligero toque amargo. Un vino personal y elegante.