

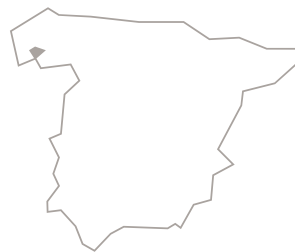
GOTAS DE MAR

Godello Fermentado en Barrica

2018

DO Ribeiro

Nuestros viñedos se benefician de la cercanía de la costa atlántica, y del abrazo protector del río Miño. Este es el hogar de nuestro Godello, una variedad poco conocida que va adquiriendo prestigio. El terreno "sábrego" y el clima Atlántico, proporcionan el toque mineral al vino. El toque final lo dan los 8 meses en barrica de roble francés, que confieren a este vino un carácter especial, único.



VIÑEDOS

Edad de los viñedos

15-25 años

Rendimiento

35 hl/ha.

Altitud

70 - 400 m.

Clima

Zona de transición entre el clima oceánico y el mediterráneo

Viñedos

Plantado en una ladera a 350 m sobre el nivel del mar y hasta las orillas del río Miño en el pequeño pueblo de Prado de Miño, Ourense

ENOLOGÍA

Coupage

100% Godello

Vendimia

Manual, durante las primeras horas de la mañana

Elaboración

Maceración en frío

Fermentación

15-17°/18-21 días

Crianza

8 meses en barricas nuevas de roble francés de 500 l.



Limpio
Limón pálido



Pera y frutas de hueso
Minerales
Roble tostado y pan recién hecho
Brisa marina



Frutas exóticas frescas
Acidez intensa
Complejo
Final largo complejo,
refrescante

Limpio, color limón pálido.
Aroma intenso a pera, fruta de hueso, minerales, roble tostado, pan recién hecho y brisa marina.

En boca destacan las frutas exóticas frescas, roble tostado, y minerales, complementada con la acidez adecuada. Final limpio, largo, muy complejo, y refrescante.

Alcohol: 13 %
Acidez Total: 6.23 gr./l.
pH: 3.44
Azucar Res.: 2.2 gr./l.
Acidez Vol.: 0.5 gr./l.

90 Pts 2016 Guía Peñín
90 Pts 2018 Guía Peñín