

Viñaredo *godello*



SANTA MARTA BODEGAS



D.O.: Valdeorras

Tipo de vino: Blanco joven

Salida al mercado: Febrero

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 temperaturas durante 10 horas. Fermentación con control de temperaturas a 15°C.

Datos analíticos

Alcohol: 13%

Acidez: 5,20

Nota de Cata

De color amarillo pajizo con tonalidades verdosas, muestra un aroma limpio y afrutado donde destaca la manzana entre aromas a pomelo, piña y flor de tilo, en boca se muestra equilibrado, fresco y untuoso con una notable sabrosidad y persistencia.