

# O Luar do Sil Godello 2019

D.O. VALDEORRAS

*Pureza en Valdeorras*

**Variedades:** Godello 100%

**Grado alcohólico:** 13,5 % vol.

**Situación del viñedo:** antiguos viñedos en Corguiño (Seadur) situados en laderas de granito a 450 metros de altitud.

**Tipo de suelo:** profundo y arcilloso, sobre roca de granito fragmentada y meteorizada (xabre).

**Rendimiento:** 4.800 kg/ha

**Fecha de embotellado:** febrero 2020

**Producción:** 164.832 botellas y 1.225 mágnams

## CLIMATOLOGÍA

La nieve que algunos días de enero pintó de blanco las alturas del Courel. Los vientos fríos, las brisas húmedas, las nieblas del Sil. Las lluvias que llegaron del oeste en abril. El calor seco de los mediodías de verano, los aires casi mediterráneos que nos acompañaron hasta la sana vendimia.

## ELABORACIÓN

La uva se vendimia bien madura a finales de septiembre en 2019. Selección manual, despalillado y estrujado suave. Refrigeración inmediata a 10 ° C y maceración prefermentativa de 4 a 6 horas para potenciar el perfil aromático.

Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada (16° -18° C). Una vez acabada, selección de parte de las lías finas para hacer un suave battonage durante dos meses. Conservación a baja temperatura para preservar los aromas varietales. Estabilización y embotellado respetuoso.

## O LUAR DO SIL GODELLO 2019

es un vino vestido de bonito color amarillo verdoso. Aromas de gran intensidad y pureza varietal del godello. Notas de frutas de hueso maduras y notas florales y vegetales balsámicas típicas del entorno. Boca fresca y potente, equilibrada, untuosa, de gran longitud y personalidad. Final de notable persistencia.

## CONSERVACIÓN

Evolucionará positivamente en la botella durante los próximos 3 años, siempre que se conserve en un local fresco (12°-14° C) y oscuro, en posición horizontal.

