

Godello uvas seleccionadas - Gama Escudo (Ribeira Sacra)



ORIGEN: Ribeira Sacra

VARIEDAD: 80% Godello, 8% Blanco legítimo y 6% Treixadura

GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%

ELABORACIÓN:

Una vez la uva llega a la bodega, se produce una selección para eliminar los racimos que están en malas condiciones. Esta selección es clave para asegurar que el proceso está en perfecto sanitario.

Se realiza el despalillado y luego el prensado para extraer el mejor jugo. Este jugo se enfría y se deja en estático durante 24 a 48 horas para precipitar las borras, luego el líquido limpio es trasegado y enviado a fermentación, la cual se desarrolla a temperaturas de entre 14 y 15°C.

Una vez terminada la fermentación alcohólica se comienza con el proceso del batonage para acomplejar la terminación en boca del vino y estructurarlo mejor.

Después de 4 meses se procede al embotellado. Los elaboradores buscan que preserve la fruta primaria.

CATA:

COLOR: A la vista es amarillo verdoso, muestra la frescura típica del norte de España.

AROMA: Recuerdos a manzana verde, tintes cítricos y aromas minerales provenientes del suelo.

SABOR: Estructurado, fresco, de acidez marcada y final largo. Se proyecta como un vino de gran potencial de guarda.

