



MARUXA GODELLO 2018

Maruxa, o María en castellano, es un Gran Nombre Gallego. Era la madre del fundador de la bodega.

TIPO DE VINO: Blanco
ZONA DE PRODUCCIÓN: Valdeorras
VARIEDAD: 100% Godello

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5%
ACIDEZ TOTAL: 6 g/l
pH: 3,40
ACIDEZ VOLÁTIL: 0,31 g/l
SO₂ LIBRE/TOTAL: 30/117

ELABORACIÓN:

Las uvas que se usan para la elaboración de Maruxa Godello proceden de nuestros viñedos en bancales en Éntoma, de las parcelas de Regueirón y Valdemióto. Suelos franco arcillosos con presencia de pizarras y otros minerales.

Vendimia manual en cajas de 15 kgs. Una vez recibimos la uva en bodega se introduce en frío para evitar oxidaciones. La fermentación alcohólica se realiza a temperatura controlada para que el vino conserve los aromas varietales.

COSECHA:

La vendimia 2018 tuvo lugar la segunda quincena de Septiembre, caracterizada por un verano seco lo que nos ha proporcionado una plena maduración en la uva siendo una vendimia fresca y muy aromática.

Algo más corta en rendimientos debido a las lluvias en floración. Puede ser una de las mejores añadas de los últimos 10 años.

CATA:

Color amarillo pajizo brillante.

En nariz es intenso y varietal con recuerdos de fruta blanca madura, monte bajo y muy mineral.

Boca plena con buen equilibrio, sedoso, elegante, fresco, persistente y muy placentero.

Maridaje ideal con pescados, mariscos y arroces caldosos.

Temperatura de servicio 10°C

Maruxa