

# PAGOS DEL GALIR GODELLO 2018

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

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,5%  
**ACIDEZ TOTAL:** 6,5  
**pH:** 3,2  
**ACIDEZ VOLÁTIL:** 0,36  
**SO<sub>2</sub> LIBRE/TOTAL:** 30/105

## ELABORACIÓN:

Pagos del Galir se elabora con una selección de uvas procedentes de nuestras parcelas Regueirón y O Serro en el pueblo de Éntoma. Laderas donde predominan los suelos pizarrosos. Vendimia manual en cajas de 15 kgs. Maceración de las uvas en cajas en nevera frigorífica previa a la fermentación. Crianza de 4 meses sobre lías finas en depósitos inoxidables.

## 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.



*Pagos del Galir*