

# PAGOS DEL GALIR GODELLO 2017

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

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,5%  
**ACIDEZ TOTAL:** 6,0  
**pH:** 3,35  
**ACIDEZ VOLÁTIL:** 0,36  
**SO2 LIBRE/TOTAL:** 30/120

## ELABORACIÓN:

La recogida de la uva Godello se realiza de forma manual en nuestros viñedos con más horas de sol de Galicia. Una vez llega a la bodega se introduce en el depósito de acero inoxidable donde se realiza una maceración prefermentativa en frío. Durante la fermentación alcohólica la temperatura se controla para que no supere los 18°C. La crianza sobre lías se llevará a cabo durante los 5 meses siguientes.

## COSECHA:

La vendimia 2017, una de las más tempranas de la historia de Valdeorras, ha finalizado en la comarca con una disminución del 12 % de la cosecha. Esta reducción es debida a los fenómenos meteorológicos adversos producidos este año y, en especial, a las heladas registradas a finales del mes de abril. Los trabajos realizados en campo en los momentos oportunos han sido claves para que la calidad de la uva cosechada vuelva a ser, un año más, excepcional.

## CATA:

Color amarillo dorado con destellos verdosos.

Vino de lágrima media. Muy varietal en nariz, con frescura. Floral, con notas de fruta blanca y un pequeño toque de pasas y lima. Muy denso, largo y fresco en boca, donde vuelven a retornar las notas frutales y florales. La crianza sobre lías le aporta consistencia y untuosidad haciéndolo perfecto para el acompañamiento de pescados grasos, incluso de carnes blancas, además de quesos e innumerables aperitivos.

Temperatura de servicio 8°-11°C



*Pagos del Galir*