

MARUXA GODELLO 2024

Maruxa, o María en castellano, es un Gran Nombre Gallego. Era la madre del fundador de la bodega. El vino proviene de nuestros viñedos en Éntoma, Valdeorras. Lo clasificamos como un vino de villa, o pueblo.



Tipo de vino: Blanco
Zona de producción: Valdeorras
Cosecha: 2024
Variedades de uva empleada:
100% godello

Tipo de botella: Borgoña
Formatos: 75cl.
Crianza: 3 meses sobre sus lías en depósito de acero inoxidable

Grado alcohólico: 13,5%
pH: 3,1
SO₂ Libre/Total: 25/90
Acidez total: 6,8
Acidez volátil: 0,3

Características del viñedo

Las uvas que se usan para la elaboración del Maruxa Godello proceden de nuestros viñedos en bancales en la villa de Éntoma, de las parcelas Regueirón, O Follo, Valdemieto y Granilla, así como de proveedores locales del mismo pueblo. Somos nosotros mismos quienes hacemos la vendimia a estos proveedores.

Éntoma es la zona más al sur de Valdeorras, con viñedos próximos al río Galir y al río Sil. El suelo del Val do Galir es puramente pizarroso y con orientación Sur, lo que resulta en una buena maduración de las uvas de sus viñedos por el efecto solar del suelo en la cepa; sin embargo, los suelos próximos al Sil son más arcillosos, con canto rodado y con orientación Norte y suelen tener una maduración más tardía, lo que da origen a uvas que producen vinos de perfil más floral y afilado.

Características de elaboración

La vendimia se realiza manualmente en cajas de 15 kgs. Las uvas maceran en nevera frigorífica y en depósito durante las 48 horas previas a su fermentación alcohólica, que se lleva a cabo por acción de levaduras autóctonas. Para respetar y favorecer los aromas primarios, los frutos se despallan sin estrujar.

Este vino tiene una crianza en depósito de acero inoxidable de tres meses sobre sus lías.

Datos de la cosecha

La vendimia de 2024 ha sido la más fría de los últimos diez años en la región de Valdeorras. Con rendimientos más cortos que la pasada cosecha, el ciclo ha transcurrido con normalidad hasta la llegada del verano, que se ha caracterizado por tener noches frías y días frescos. Esto nos permitió aumentar la precisión durante la vendimia en todas nuestras fincas, y alargar este periodo para obtener resultados óptimos y uvas con una maduración alcohólica plena, con buenos niveles de Ph y acidez.

Nota de cata

Color amarillo intenso con ribete verdoso y brillante. Tiene mucha intensidad aromática y una marcada mineralidad. Combina aromas de frutas blancas bien maduras con toques herbales y de monte bajo. Es muy equilibrado en la boca, sedoso, elegante y fresco, largo y persistente.

Armoniza a la perfección con pescados, mariscos y arroces caldosos.

