

# REGUEIRÓN 2018

*Regueirón es el nombre de la parcela de donde proviene la uva para este vino. Se encuentra en Éntoma, Valdeorras y es un gran viñedo, de calidad excepcional.*



- **Tipo de Vino:** Blanco
- **Zona de Producción:** Valdeorras
- **Cosecha:** 2018
- **Variedades de uva empleada:** 100 % Godello
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 75 cl.

## *Datos Analíticos*

- **Grado alcohólico:** 13,5 % Vol.
- **Acidez Volátil:** 0,36
- **Acidez Total:** 6,2
- **SO<sub>2</sub> Libre / Total:** 28 / 97
- **pH:** 3,3
- **Apto para veganos**

## *Características de Elaboración*

Las uvas godello para Regueirón se encuentran situada en los banales de nuestra parcela Regueirón en el pueblo de Entoma donde predominan los terrenos franco-arcillosos y pizarrosos.

Es la zona sur de Valdeorras con una maduración más temprana pero de marcado carácter atlántico por su buena acidez.

Se lleva a cabo una viticultura sostenible.

Vendimia manual en cajas de 15 kgs, selección de la uva y fermentación en depósitos pequeños de madera de roble y hormigón.

Fermentación con levadura autóctona.

## *Datos de la Cosecha*

La vendimia 2018 en Éntoma tuvo lugar la segunda semana 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 las mejores añadas de los últimos 10 años

## *Notas de Cata*

Color amarillo pajizo con ribete verdoso limpio y brillante.

En nariz es intenso, delicado, complejo con recuerdos de monte bajo, floral y mineral.

Boca fresca, con nervio y persistente.

Temperatura de servicio recomendada 10°C.