

# VAL DO GALIR

## GODELLO

### 2024

*Este vino proviene de nuestro viñedo A Malosa de la villa de Éntoma, Val do Galir, Valdeorras. Este viñedo tiene la categoría de viñedo clasificado según nuestra propia pirámide clasificatoria.*



**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 lías en depósitos de acero inoxidable, fudre y barricas de roble francés de 500l.

**Grado alcohólico:** 13,5%  
**pH:** 3  
**SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 25/90  
**Acidez total:** 7,2  
**Acidez volátil:** 0,30  
**Apto para veganos**



#### Características del viñedo

Este vino se elabora a partir de un viñedo único y singular: nuestra finca A Malosa, un terreno de 21 has plantado en cuatro fases entre 2015 y 2018. A Malosa está situada en Éntoma, en el paraje Don Fiz, en el centro de "val do Galir" y el viñedo se asienta sobre diferentes tipos de suelos: una parte es un suelo extremo, muy pobre, compuesto de 100% esquistos de pizarra en la zona más oriental; y otra parte, más limosa y arcillosa en la zona más occidental de la finca. La plantación se distribuye en bancales, entre los 400 y 600 metros de altitud, con orientaciones sur y norte.

#### Características de elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 kgs. Maceración de las uvas en cajas en nevera frigorífica previa a la fermentación. Prensado directo con bajas presiones y descartando el vino obtenido en el prensado. Crianza de tres meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable, fudre y barricas de roble francés de 500 litros.

#### Datos de la cosecha

La vendimia 2024 ha sido la más fría de los últimos 10 años en Valdeorras, con noches frías y días frescos, unas condiciones que nada tienen que ver con los últimos veranos. Esto nos ha permitido alargar el periodo de corte de la uva y tener actuar con una mayor precisión en las fincas. La maduración alcohólica ha sido plena y hemos obtenido buenos niveles de Ph y acidez. Los rendimientos han sido más cortos que en la añada 2023.

#### Notas de cata

Este vino llama la atención a la vista con su bonito color amarillo verdoso y muy brillante. En nariz es delicado, atlántico y mineral y muestra sutiles recuerdos florales, de hierbas propias del monte bajo y notas de cítricos frescos. La sensación en la boca es vibrante, persistente y sedosa y el vino despliega una magnífica estructura y un placentero volumen debido al trabajo sobre lías. Es ideal para combinarlo con pescados, mariscos, verduras, carnes blancas y guisos.  
**Temperatura de servicio 10°C.**