

Maruxa Godello 2018



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:** 2018
- **Variedades de uva empleada:** 100 % Godello
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 75 cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 14% Vol.
- **Acidez Volátil:** 0,31
- **Acidez Total:** 6
- **SO₂ Libre / Total:** 30 / 117
- **pH:** 3,4

Características de Elaboración

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 de Regueirón, O Serro y Valdemioto. Suelos franco arcillosos con presencia de pizarras y otros minerales.

Vendimia manual en cajas de 15 kgs. Una vez recibimos la uva en bodega se introduce en frío para evitar oxidaciones. La fermentación alcohólica se realiza a temperatura controlada para que el vino conserve los aromas varietales.

Datos de la 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.

Notas de 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.

Temperatura de servicio recomendada 10°C.