

Pagos del Galir Godello 2018



- **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:** 6,5
- **SO₂ L/T:** 30 / 105
- **pH:** 3,2

Características Elaboración

Paços del Galir se elabora con una selección de uvas procedentes de nuestras parcelas Regueirón y O Serro en el pueblo de Éntoma. Laderas donde predominan los suelos pizarrosos.

Vendimia manual en cajas de 15 kgs. Maceración de las uvas en cajas en nevera frigorífica previa a la fermentación.

Crianza de 4 meses sobre lías finas en depósitos inoxidables.

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 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 10°C.

