

REGUEIRÓN 2018



Regueirón es el nombre de la parcela de donde proviene la uva. Se encuentra en Entoma y esta compuesta por suelos de pizarra



- **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
- **SO₂ L/T:** 28 / 97
- **pH:** 3,3
- **Apto para veganos**

Características Elaboración

Las uvas godello para Regueirón se encuentran situada en los bancales de nuestra parcela Regueiron 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 Entoma 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.