

Pagos del Galir Godello 2020



Pagos del Galir proviene de nuestro viñedo A Malosa de la villa de Éntoma, Valdeorras. Este viñedo tiene la categoría de un viñedo clasificado.



- **Tipo de vino:** Blanco
- **Zona de producción:** Valdeorras
- **Cosecha:** 2020
- **Variedades de uva empleada:** 100% Godello
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 75 cl.

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Acidez volátil:** 0,36
- **Acidez total:** 6,5
- **SO₂ Libre/Total:** 20/90
- **pH:** 3,1
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Pagos del Galir Godello se elabora de un viñedo único y singular como es nuestra finca A Malosa, una pieza de 21 has situada en el “val do Galir”, el viñedo crece en bancales que van de los 400 metros a los 600 metros de altitud, con distintas orientaciones y suelos predominantes de pizarra.

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 6 meses sobre lías finas en depósitos de acero inoxidable, foudre y barricas de 500 litros.

Datos de la cosecha

La vendimia 2020 ha sido una de las más tempranas de los últimos años, tuvo lugar la última semana de agosto y primera de Septiembre, caracterizada por un invierno lluvioso y frío y un verano con temperaturas cálidas, provocando una buena y temprana maduración alcohólica y fenólica de las uvas, siendo una vendimia sana, equilibrada, fresca y muy aromática. Más generosa en rendimientos que la 2019 debido a que no sufrimos ninguna inclemencia atmosférica en el verano.

Notas de cata

Color amarillo verdoso brillante.

En nariz es delicado, atlántico y mineral con recuerdos florales, monte bajo y cítricos.

Boca vibrante, persistente, sedosa, con buena estructura y amplia debido al trabajo sobre lías.

Maridaje ideal con pescados, mariscos, verduras, carnes blancas y guisos.

Temperatura de servicio 10°C