

Nombre del vino: Casa de Outeiro Godello - Sub-Zona



Contact
+34 618 177 919
hola@casadeouteiro.com
casadeouteiro.com

Tipo de vino: Blanco Joven

Zona de producción: Ribeira Sacra

Cosecha: 2023

Calificación DO cosecha: Aun no se ha establecido

Variedades de uva empleada: Godello

Tipo de botella: Borgoña

Cajas y botella: Caja de 6 botellas de 75 cl.

Grado alcohólico: 13°

Acidez Total: 6,2 g/L
pH: 3,10

Acidez volátil: 0,4 g/L
SO2L/T: 25 mg/L

CARACTERÍSTICAS DE LA ZONA

La Ribeira Sacra es conocida por su Viticultura Heroica ya que las pendientes en las que se plantan los viñedos hacen el trabajo muy difícil obligan a la disposición en bancales y al mismo tiempo hay poca posibilidad de mecanización.

La influencia de los ríos Sil y Miño generan un micro clima ideal para la producción de uvas. Las lluvias de invierno y primavera aseguran el agua suficiente para que las plantas tengan un crecimiento armónico y suficiente. La producción es naturalmente equilibrada y normalmente baja.

Los suelos de formación de piedra hacen que la constitución sea completamente distinta a cualquier otra zona productora, ya que no se han generado por la erosión como en otras regiones, sino que se han ido formando por la misma degradación de la piedra pizarra. Los pH de los suelos son ácidos y no alcalinos como en la mayoría de las regiones del mundo, hay poca arcilla y básicamente responden a la degradación de la roca que se ha ido transformando en granito y arena.

Influencia del Cantábrico y Atlántico: el comportamiento del clima es único ya que hay una influencia marítima fuerte y gracias a esto podemos llamar a los vinos obtenidos Cool Wines o vinos de climas fríos. Esta incidencia agrega un condimento poco experimentado ya que las noches son frescas y los días cálidos, pero no como en las zonas más continentales. Naturalmente las uvas presentan acidez natural elevada y pH bajos.

La Ribeira Sacra: es una zona que combina características únicas poco comunes y todos estos factores bien manejados ofrecen vinos de una identidad que va a sorprender a los consumidores exigentes del mundo.

CARACTERÍSTICAS DE ELABORACIÓN:

Una vez que la uva llega a bodega comenzamos con una selección para eliminar racimos en malas condiciones. Esta selección es clave ya que nos asegura procesar uva en perfecto estado sanitario.

Se realiza el despalillado y luego el prensado para extraer el mejor mosto. Esta fracción se enfría y se deja en desfangado estático durante 24 a 48 horas, luego el líquido limpio es trasegado y enviado a fermentación, la cual se desarrolla a temperaturas de entre 12 y 14°C, durante aproximadamente 10 días.

Después del clarificado y filtración, se embotella tras 6 meses de crianza reductiva en depósito de inox, buscando que preserve la fruta primaria.

NOTAS DE CATA:

A la vista nos ofrece un color amarillo limón, que nos muestra una frescura típica de una región influenciada por noches frías y días cálidos. En nariz, la intensidad propia de la variedad Godello: a copa parada, aromas herbales (heno y anisados), pero oxigenando el vino aparece fruta cítrica madura (pomelo), algo fruta de hueso (nectarina) y fruta blanca madura (pera limonera). Algún recuerdo de pan tostado de los aromas secundarios provenientes de la fermentación.

En boca es fresco, de acidez equilibrada y final largo, gracias al característico amargor final de la variedad, que nos invita a beber un trago tras otro.

Contact

+34 618 177 919

hola@casadeouteiro.com

casadeouteiro.com