

VEL' UVEYRA GODELLO 2022

Denominación de Origen

Ribeira Sacra

Localización de los viñedos

Cañones del Sil

Variedades

85% Godello, 10% Treixadura, 5% Dona Branca

Edad de las cepas

25 - 75 años

Sistema de conducción

50 % vaso, 50 % espaldera

Altitud

450-550 metros

Clima

Atlántico

Precipitación anual

700 mm

Suelo

Granítico y esquistos de pizarra

Exposición

Este

Rendimiento

5.500 Kg/ha

Vendimia

01.09 – 24.09.2022 Vendimia manual en cajas de 20 Kgs.

Vinificación

Fermentación sin adición de levaduras, en barrica de roble francés (300 y 600L) con estricto control de temperaturas, durante 6 meses.

Producción

6.300 botellas (0.75 L).

Embotellado

Junio 2023. Tapón de Corcho natural

Graduación

12,5 % VOL.

Etiqueta

Vel' uveyra, en gallego 'mira la viña', representa las lunas y el cromatismo de la uva godello en las estaciones del año.

Servicio

Aconsejamos degustarlo entre 10 y 11°C.

Cata

Color pajizo brillante. Nariz profunda, con notas cítricas, frutales y florales. Hierbas silvestres. La entrada en boca untuosa, fresco y glicérico, fruta blanca de hueso persistente. Equilibrado. Al final, frutos secos amargos, característico de la variedad godello

