

Pedrazais Godello

SOBRE LÍAS



VARIEDAD: Vino de Finca elaborado 100 % con uvas de la variedad Godello procedente del viñedo Pedrazais de la D.O. Valdeorras.

TERROIR: Procede de la finca PEDRAZAIS que rodea la bodega. El suelo es de pizarra descompuesta con piedra en superficie, incluso en algunas zonas con trozos de roca también descompuesta. La exposición es Norte-Sur y con ligera pendiente. El marco de plantación es de 2.50 x 1.10 m. y postes de 2 m. que nos permiten una buena exposición solar. Altitud de 450 m. con días cálidos y noches frescas que nos proporcionan una buena acidez necesaria para la longevidad de estos vinos. El laboreo es mecánico con gradas e intercepas. La poda es en cordón doble y la conducción en espaldera, manteniendo una buena relación masa foliar-racimos de uva durante el período vegetativo.

RECOLECCIÓN: Vendimia manual en cajas de 20 kg., con selección y rápido transporte a la bodega para su procesamiento.

VINIFICACIÓN: Fermentado a tan solo 12º C durante más de 30 días y criado sobre lía fina durante 3 meses en los que el vino es mecido cuidadosamente para darle esa finura y fortaleza tan característica.

EMBOTELLADO: Una vez estabilizado el vino se procede a su embotellado. Botella borgoña de color oscuro para preservar de la luz. El tapón es de corcho natural. Antes de salir al mercado, el Godello PEDRAZAIS lías reposa durante al menos cuarenta días en durmientes y en ausencia de luz. Se presenta en cajas de 6 botellas tumbadas.

NOTA DE CATA: Amarillo intenso y brillante, notas de panadería fina y repostería a la vez que floral. Pedrazais Godello sobre Lías se presenta como un vino atractivo, cristalino, brillante y de matices verdosos típicos de los godellos. A la nariz rápidamente aparecen sus sutiles notas de heno fresco envuelto en manzanas confitadas, nueces y pan recién hechos. Se conjugan con mucha complejidad frutas, flores blancas y aromas horneados. En boca melodiosa acidez sobre un gran volumen. Untuoso y fresco, largo y aterciopelado a la vez.

Retronasal potente con buenos matices y postgusto muy agradable y complejo.

MARIDAJE: Pescados al horno, mariscos a la plancha y al vapor (mejillones, percebes, nécoras) Arroz con bogavante y algunas ensaladas con frutas,