

Alan de Val Godello



VARIEDAD: Godello 100%,

Variedad autóctona de Valdeorras recuperada a partir del programa REVIVAL en 1975. Floración temprana y madurez precoz, el grano de uva es ovalado y pequeño. La resistencia a las enfermedades es media.

TERROIR: La uva procede de viñedos propios de diferentes parcelas. Unas parcelas situadas en A Rúa de Valdeorras, con suelos de textura franca con tendencia limosa, ricos en nutrientes; y otras en Larouco, donde los terrenos son pobres, arcillosos y de poca producción. La edad del viñedo es superior a los 14 años. La conducción es en espaldera, la poda en cordón doble y el laboreo mecánico. Se realiza desnietado y desfoliado, dando mucha importancia a la relación masa foliar/uvas.

RECOLECCIÓN: A principios de Septiembre se realizan análisis de azúcares y acidez. Cuando la uva alcanza su madurez óptima se comienza la vendimia, haciéndose manualmente y en cajas de 20 kg. Rápido traslado a bodega.

VINIFICACIÓN: Despalillado, estrujado y prensado suaves para obtener el máximo de mosto flor. Desfangado y posterior fermentación controlada a 18º C. Trasiegos y embotellado.

EMBOTELLADO: Botella "bordelesa seducción" de color canela para preservar de la luz. Reposa un mes en bodega antes de salir al mercado.

NOTA DE CATA: Amarillo pajizo verdoso, limpio y brillante. Aromas de fruta madura (manzana reineta) con notas cítricas y recuerdos de frutas tropicales. En boca es sabroso, con muy buena entrada y persistente, con cierta untuosidad. Fresco por su buena acidez y carga frutal. En postgusto afloran los recuerdos cítricos; con un final seco y elegante.

MARIDAJE: Apropiado con ahumados, quesos, mariscos, pescados y arroces; también con carnes blancas acompañadas de salsas ligeras.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

En torno a los 15º C.