

QUINTA DO SIL 2020

El Godello procedente de viñas viejas junto al río Sil y que rodea la parroquia de Seadur, Orense con sus complejos suelos de pizarra y granito.

Denominación

de Origen: Valdeorras

Variedad: Godello

Producción: 12.000 Botellas de 0.75L

Elaboración: Despalillado de los racimos, seguido de una corta maceración (> 4 horas) de las bayas. Decantación estática del mosto con prensado ligero y muy lento en preparación para una fermentación prolongada a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

Graduación: 14,2 (Desviación \pm)

Acidez Total: 5,5 g/l ATH (Desviación \pm)

Acidez Volatil: 0,3 (Ác. Acético g/l) (Desviación \pm)

Ph: 3,5 (Desviación \pm)

Azúcar Residual: 0,5 g/l (Desviación \pm)

NOTA DE CATA: Amarillo limón, limpio y brillante. En nariz es elocuente, frutar amarillas, melón cantalupo maduro, papaya y hierbas como la manzanilla.

En boca es goloso, intenso, muy voluminoso, de persistencia media y final ligeramente amargo.

