



**QUINTA DO SIL**



## COSECHA 2023

### Cómo nace...

Monovarietal godello procedente de viñas viejas situadas en el valle del río Sil en los alrededores de A Rúa y Larouco con suelos complejos pizarrosos y graníticos.

**Denominación de Origen** Valdeorras

**Fermentación** Entre 15-17° C

**Producción** 45.000 botellas de 0,75 L

### Vinificación

Despalillado de los racimos seguido de una corta maceración (> 4 horas). Prensado ligero y muy lento con posterior decantación estática en preparación para una fermentación prolongada a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

**Temperatura de servicio** 10-12° C

**Graduación** 13,5% (Desviación > 0,2)

**Acidez total** 5,42 g/l ATH (Desviación > 0,2)

**Acidez volátil** 0,49 g/l Ác. acético  
(Desviación > 0,11)

**Ph** 3,45 (Desviación 0,12)

**Azúcar residual** 1,4 g/l

### Nota de cata

Amarillo pajizo, limpio y brillante. En nariz es de intensidad alta con notas frutales como pera williams, cereza amarilla y níspero; sobre un fondo profundo que recuerda a la manzanilla, té verde y cera de abeja.

En boca entra potente, con volumen a su vez de gran frescura, con final sedoso y persistencia media.

Alérgenos



[www.quintadosil.es](http://www.quintadosil.es)