

Godello Deusa Nai

2024

D.O.
VALDEORRAS

VARIEDADES DE UVA

Godello.

CLIMA DOMINANTE

Zona de clima mediterráneo-oceánico con marcada influencia atlántica.

Se caracteriza por veranos moderadamente cálidos y precipitaciones regulares que favorecen un ciclo de maduración lento y equilibrado, aportando frescura natural a la uva.

SUELOS

Viñedos asentados en colinas de granito y pizarra, con presencia de arcilla y arena gruesa.

La mineralidad de estos suelos confiere al vino carácter y una estructura elegante.

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Parcelas situadas en la zona de Larouco, con una media de 30 años de edad.

Conducción en espaldera y poda en guyot simple que permiten un equilibrio perfecto entre vegetación y fruta.

VENDIMIA

Recolección manual en pequeñas cajas, respetando la integridad de la uva hasta la bodega.



ENÓLOGO BODEGA

Fernando Costa.

VINIFICACIÓN

Tras una maceración prefermentativa en frío de entre 2 y 4 horas, se realiza la fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Posteriormente, el vino permanece en crianza sobre sus lías finas durante 6 meses, lo que aporta volumen y complejidad.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

No pasa por barrica.

AFINADO EN BOTELLA

Se recomienda un reposo de unos meses antes de su salida al mercado.

Evoluciona con elegancia en botella, ganando matices en el primer año tras su embotellado.

“Un blanco de gran pureza, marcado por la influencia atlántica y la riqueza de su tierra, que transmite equilibrio, frescura y una identidad única.”

Notas de cata

Color amarillo verdoso. Complejo en nariz, con una interesante evolución en copa a medida que el vino se va abriendo. Empieza mostrando notas afrutadas que recuerdan al albaricoque y al melocotón blanco. A medida que se oxigena aparecen notas a flor blanca y un leve recuerdo a mimosa que aporta matices y frescura en nariz. Amplio en boca, tiene una acidez equilibrada que le permite mantener una sensación fresca y afrutada. Redondo y goloso, es muy largo en boca y tiene un final de cata agradable y prolongado. Predominan las notas afrutadas por vía retronalas.

En su conjunto es un vino muy interesante, muy fácil de disfrutar a pesar de la multitud de matices que aparecen en su cata.

Servicio a: 8-10º C.

Graduación: 13% Vol.