



Gran Leiriña GODELLO

D.O: VALDEORRAS

Producción: Carballal, Petín, Ourense

Variedad: 100% Godello

VIÑEDO

A orillas del río Sil encontramos las fincas perfectas para la ubicación de los viñedos en espaldera y cordón para la elaboración de nuestro Gran Leiriña Godello

Orientación dominante al oeste mirando al Río Sil

Orografía: una altitud entre 400-600 metros

Rendimiento: 9000kg/ha

Suelos arcillo-ferrosos-pizarrosos ricos en materia orgánica

Clima: mediterráneo-oceánico

Edad de los viñedos de 12 a 30 años

ENOLOGÍA

Pablo Estévez

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas perforadas de 15kg

Selección manual a la entrada de la bodega en mesa

Despallado completo y prensa neumática

Maceración en frío de la uva despallada a 6° C

Fermentación controlada a 18° C

Crianza en depósitos sobre finas lías durante 4 meses “batonnage”

Filtración tangencial

ANALÍTICA

Alcohol: 13°

Acidez: 5,20

NOTAS DE CATA

Fase visual: color dorado intenso con ribetes verdosos

Fase olfativa: nariz intensa con aromas a frutas blancas como la pera y la nectarina y recuerdos tropicales a papaya, con notas minerales y toques salinos

Fase gustativa: grueso, largo, untuoso y con final prolongado

Acidez perfectamente integrada, gran persistencia aromática

Un vino completo, elegante, armonioso y completo

Potencial de guarda: 4 años

LOGÍSTICA

Caja de cartón de 6 botellas de 0,75 l / europallet 105 cajas / 21 cajas

capa / 5 capas

DUN 6841473600922

EAN 8114736000920

CONTACTO

www.oventosela.com bodegasydestilerias@oventosela.com +34 981635829