



A Coroa 200 Cestos D.O. Valdeorras

Cépages
100 % Godello.

Type de vin
Vin blanc élevé en foudres de chêne français.

Paramètres analytiques
Acidité : 5,9 g/l, Sucres résiduels : <1,5 g/l

Vinification

Issu de l'engagement d'A Coroa envers la terre de Valdeorras et les vignes dont naissent ses plus grands vins, nous présentons cette production limitée selon le millésime. 200 Cestos est le résultat de la vendange de raisins 100 % Godello provenant de notre vignoble le plus emblématique, Valdeaugas, où cohabitent des vignes de 80 ans et des plantations plus récentes sur des terrasses de pierre à plus de 600 mètres au-dessus de la rivière Bibei. Situé dans la commune d'O Bolo, dans le village de Lentelláis et la vallée du Bibei, le vignoble bénéficie d'un emplacement privilégié qui fait de chaque vendange un moment très particulier.

Les sols granitiques du vignoble et le microclimat atlantique dominant dans cette zone, associés à la fermentation en foudres de chêne français et à l'élevage ultérieur en bouteille, donnent naissance à un Godello au caractère minéral très marqué. A Coroa 200 Cestos est un vin à l'évolution noble et au remarquable potentiel de garde.

Note de dégustation

Couleur : À l'œil, il présente une teinte jaune citron aux reflets verdâtres, brillante et vive, traduisant une grande vitalité et fraîcheur.

Nez : Les arômes d'herbe fraîche apparaissent en premier. Avec l'évolution, la prune jaune et les fleurs blanches (chèvrefeuille) se dévoilent, nous enveloppant de sensations rafraîchissantes. C'est également un vin doté d'une belle maturité, reflétant un excellent potentiel alcoolique parfaitement équilibré par une superbe acidité citronnée (pamplemousse rouge), qui lui confère une grande longueur.

Bouche : Attaque puissante et bouche riche et vibrante (confiseries gélifiées aux agrumes, citron vert), avec beaucoup d'énergie, une amertume de fenouil et une infusion de verveine citronnée. Un grand vin promis à une longue vie et à une noble évolution en bouteille. Il révèle une trame minérale caractéristique du terroir granitique dont il est issu.

