



A Coroa 200 Cestos D.O. Valdeorras

Variedades

100 % Godello.

Tipo de vino

Vino blanco criado en fudres de roble francés.

Parámetros analíticos

Acidez: 5,9 g/l, Azúcares residuales: <1,5 g/l

Elaboración

Fruto del compromiso de A Coroa con la tierra de Valdeorras y con las viñas de las que nacen sus mejores vinos, presentamos esta producción limitada según la añada. 200 Cestos es el resultado de la vendimia de uvas 100 % Godello procedentes de nuestro viñedo más emblemático, Valdeaugas, donde conviven cepas de 80 años con plantaciones más recientes en terrazas de piedra a más de 600 metros sobre el río Bibei. Situado en el municipio de O Bolo, en la localidad de Lentelláis y en el valle del Bibei, el viñedo goza de un enclave privilegiado que convierte cada vendimia en un momento muy especial. Los suelos graníticos del viñedo y el microclima atlántico predominante en la zona, junto con la fermentación en fudres de roble francés y la posterior crianza en botella, dan lugar a un Godello de marcado carácter mineral. A Coroa 200 Cestos es un vino de evolución noble y con un notable potencial de guarda.

Nota de cata

Color: A la vista presenta un tono amarillo limón con reflejos verdosos, brillante y vivo, que transmite gran vitalidad y frescura.

Nariz: Aparecen en primer plano aromas de hierba fresca. Con la evolución surgen la ciruela amarilla y las flores blancas (madreselva), envolviendo en sensaciones refrescantes. Es también un vino con una bella madurez, que refleja un excelente potencial alcohólico perfectamente equilibrado por una magnífica acidez cítrica (pomelo rojo), que le aporta gran longitud.

Boca: Ataque potente y una boca rica y vibrante (gominolas cítricas, lima), con mucha energía, amargor de hinojo e infusión de hierbaluisa. Un gran vino con larga vida y una noble evolución en botella. Revela una trama mineral característica del terruño granítico del que procede.

