



## A Coroa Godello

### D.O. Valdeorras

#### Cépages

100 % Godello.

#### Type de vin

Vin blanc jeune.

#### Paramètres analytiques

Alcool : 13,5 %, Acidité : 5,9 g/l, Sucres résiduels : 1,5 g/l

#### Élaboration

Ce vin est issu de raisins provenant de 8 parcelles à faible rendement et à production contrôlée d'A Coroa. L'âge moyen des vignobles, ainsi que les différentes altitudes, expositions et l'hétérogénéité des sols, confèrent à l'ensemble une minéralité exclusive et une complexité remarquable.

Après une vendange manuelle par parcelle selon la maturité, en caisses de 14 kg, les raisins subissent un éraflage doux et une macération à froid (5 °C). Chaque parcelle fermente ensuite séparément en cuves inox avec contrôle de température.

Le résultat est un assemblage harmonieux où la noblesse du cépage Godello s'exprime avec générosité, donnant un vin frais et très variétal. Grâce à un excellent équilibre entre alcool et acidité, A Coroa 100 % Godello se montre long et enveloppant en bouche. La fermentation alcoolique dure 25 jours à une température comprise entre 15 et 18 °C.

#### Note de dégustation

Robe : A Coroa Godello 2024 présente une robe jaune paille brillante, aux intenses reflets verdâtres, évoquant des associations harmonieuses de fleurs à feuilles vertes et de plantes aux teintes jaune clair audacieuses.

Nez : Très franc et expressif, d'une excellente intensité aromatique. De subtiles notes épicées se mêlent à des arômes de fruits mûrs tels que la pêche, la poire, la pomme et les herbes sauvages. Avec une légère aération, des nuances d'ananas et de mangue apparaissent, apportant une élégante complexité.

Bouche : Attaque puissante, révélant le caractère d'un grand Godello, tout en restant fraîche et structurée. Vin très vif, doté d'une superbe acidité, d'un beau volume et d'une belle ampleur en bouche. Finale persistante, marquée par une touche minérale et une délicate amertume typique du terroir. La finale est longue, subtile et élégante. A Coroa 2024 se distingue par sa fraîcheur et son expression variétale, sa grande intensité aromatique et son équilibre exceptionnel en bouche.

