



A Coroa Godello

D.O. Valdeorras

Variedades
100% Godello.

Tipo de vino
Vino blanco joven.

Parámetros analíticos
Alcohol: 13,5 %, Acidez: 5,9 g/l, Azúcar Residual: 1,5 g/l

Elaboración

Este vino es el resultado de uvas procedentes de 8 parcelas de bajo rendimiento y producción controlada de A Coroa. La edad media de los viñedos, así como las diferentes altitudes, orientaciones y heterogeneidad de los terrenos, dotan al conjunto de exclusiva mineralidad y sobresaliente complejidad.

Después de una vendimia manual por parcela, según maduración y en cajas de 14 kilos, se procede a un suave despalillado y maceración en frío (5°C). Posteriormente la recolección de cada finca fermenta por separado en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

El resultado es un armónico coupage donde la nobleza de la variedad Godello se presenta generosa, ofreciéndonos un vino fresco y varietal. A través de un excelente equilibrio entre alcohol - acidez, A Coroa 100% Godello es un vino largo y envolvente. Fermentación Alcohólica durante 25 días a una temperatura de entre 15 y 18 grados.

Nota de cata

Color: A Coroa Godello 2024 presenta un color pajizo brillante, con intensos matices verdosos, que nos recuerda a combinaciones armónicas de flores de hoja verde y plantas de atrevido color amarillo claro.

Nariz: Con gran franqueza de aromas y excelente intensidad, sutilmente muestra notas especiadas que se funden en aromas de frutas maduras como el melocotón, pera, manzana y hierbas silvestres. Con una leve oxigenación, los matices de piña y mango aparecen para proporcionar una excelente y elegante complejidad. **Boca:** Su entrada en boca es potente, denotando el carácter de un gran Godello, a la vez que fresco y estructurado. Es un vino de gran viveza y con una magnífica acidez, con un notable volumen y pleno recorrido en boca. Su final es persistente, con un marcado toque mineral y delicado amargor característico del terruño. Todo esto hace que su post gusto sea prolongado, sutil y elegante.

A Coroa 2024 se caracteriza por ser fresco y varietal, con gran intensidad de aromas y un excepcional equilibrio en boca

