



A Coroa Lías

D.O. Valdeorras

Cépages

100 % Godello.

Type de vin

Vin blanc élevé sur lies.

Paramètres analytiques

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

Élaboration

Vin élaboré à partir d'une sélection très rigoureuse de raisins Godello issus de l'un de nos vignobles à production contrôlée les plus emblématiques, A Sobreira.

La parcelle, située à 450 mètres d'altitude, se distingue par ses sols sablo-limoneux avec galets roulés et sédiments provenant des dépôts de cours d'eau du Quaternaire. Après la fermentation, les vins reposent pendant 5 mois sur leurs lies maintenues en suspension grâce à la technique du bâtonnage.

A Coroa Lías est un vin complexe et harmonieux, qui séduit dès l'attaque et laisse une impression durable.

Note de dégustation

Robe : Jaune pâle aux reflets dorés, limpide et brillante, caractéristique des Godello bien vinifiés.

Nez : Grande expression et belle complexité. Des notes de fruits blancs mûrs, tels que la pomme Golden et la poire, dominant, accompagnées d'arômes d'agrumes (citron, pamplemousse) et de délicates nuances florales. L'élevage sur lies apporte une seconde palette aromatique aux touches crémeuses et enveloppantes de pain grillé, brioche, fruits secs et un subtil fond minéral, conférant élégance et profondeur.

Bouche : Vin frais et dynamique, doté d'une acidité équilibrée qui lui apporte de la vivacité. La texture est soyeuse et enveloppante, grâce à l'élevage sur lies, offrant du volume et de la rondeur. Des saveurs de fruits mûrs, d'agrumes et une touche minérale mènent à une finale longue et persistante, invitant à se resservir.