



A Coroa Lías D.O. Valdeorras

Variedades
100% Godello.

Tipo de vino
Vino blanco de crianza sobre lías.

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

Elaboración

Vino elaborado con la más cuidada selección de uvas Godello provenientes de uno de nuestros viñedos de producción controlada más característicos, A Sobreira. La parcela, localizada a 450 metros de altitud, destaca por sus suelos franco-arenosos con cantos rodados y sedimentos provenientes del arrastre de cursos de agua del cuaternario. Después de su fermentación, los mostos reposan durante 5 meses sobre sus lías en suspensión a través de la aplicación de la técnica del "batonnage".

A Coroa Lías es un vino complejo y redondo, que sorprende desde su entrada en boca y persiste en el recuerdo.

Nota de cata

Color: Se presenta con un tono amarillo pálido y reflejos dorados limpio y brillante característico de los vino de Godello bien vinificados.

Nariz: Muestra una gran expresión y complejidad. Sobresalen notas de frutas blancas y maduras, como la manzana golden y la pera, acompañado de notas cítricas, limón y pomelo y delicados matices florales. La crianza sobre lías aporta una segunda cepa aromática con toques cremosos y envolventes: pan tostado, brioche, frutos secos y un sutil fondo mineral, que le confiere elegancia y profundidad.

Boca: En boca es un vino fresco y dinámico, con una acidez equilibrada que le otorga viveza. Su textura es sedosa y envolvente, aportada por la crianza sobre lías, lo que le da volumen y suavidad. Destacan sabores de fruta madura, cítricos y un toque mineral con un final largo y persistente que invita a seguir bebiendo.

