

Fraga do Corvo Godello DO Monterrei 2022

Branco



PAÍS

Espanha

REGIÃO

Galícia

PRODUTOR

Grandes Pagos Gallegos/Fragas do Lecer

TEOR ALCOÓLICO

13,3%

AÇÚCAR

1,1 g/l

ACIDEZ

5,36 g/l

PH

3,50

DEGUSTAÇÃO

Aromas frutados (maçãs verdes) e florais, com notas de ervas frescas e folhas de chá. Com uma entrada cremosa, de bom volume, é um vinho envolvente, que deixa uma sensação de frescor agradável, com notas cítricas e mineralidade sutil. Um vinho rico, intenso e elegante.

TERROIR

Vinhedos próprios em altitude, com solos graníticos e de xisto (pizarra). Uvas de vinhedos mais antigos (entre 20 e 28 anos), seleccionadas das melhores parcelas. Rendimento: 5,8 a 6 t/ha.

ELABORAÇÃO

Rigorous controle no vinhedo, com colheita manual em caixas de 15 kg. Transporte imediato à adega, onde as uvas são colocadas em uma câmara fria com temperatura controlada de 5 °C. Seleção em mesa vibratória cacho por cacho. Desengace e maceração das uvas inteiras, antes de prensadas, durante uma hora. Separação dos mostos e trasfega. Fermentação com temperatura controlada. O vinho permanece sobre as borras finas durante 7 meses. Estabilização em tanques de inox até o engarrafamento.

HARMONIZAÇÃO

Peixes brancos, peixes de rio, defumados, massas, carnes brancas e queijos.

UVAS

100% Godello

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

 Guardar ou Beber

 Sem madeira