

Casa Outeiro Godello - Gama Origen (Ribeira Sacra)



ORIGEN: Ribeira Sacra
VARIEDAD: 100% Godello
GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%



ELABORACIÓN:

Una vez la uva llega a la bodega, se produce una selección para eliminar los racimos que están en malas condiciones. Esta selección es clave para asegurar que el proceso está en perfecto sanitario.

Se realiza el despalillado y luego el prensado para extraer el mejor jugo. Este jugo se enfría y se deja en estático durante 24 a 48 horas para precipitar las borras, luego el líquido limpio es trasegado y enviado a fermentación, la cual se desarrolla a temperaturas de entre 14 y 15°C.

Una vez terminada la fermentación alcohólica se comienza con el proceso del batonage para acomplejar la terminación en boca del vino y estructurarlo mejor.

Después de 4 meses se procede al embotellado. Los elaboradores buscan que preserve la fruta primaria.

CATA:

COLOR: Amarillo verdoso, que nos muestra una frescura típica de una región influenciada por noches frías y días cálidos.

AROMA: Recuerdos a pomelo rosado, mango y durazno blanco.

SABOR: Fresco, de acidez marcada y final largo. En Godello Origen mostramos una fase diferente de un vino, que nos permite disfrutar de una frescura que rompe con lo conocido y nos lleva a un nivel único.