Un godello de leyenda

Contenido alcohólico: 13,5°
Acidez Total: 6 gr/l
Azúcar residual: <1,5 gr/l
pH: 3,25
Método de clarificación: en fermentación
Altitud de la parcela: 600 metros
Viña: cepas de más de 75 años plantadas en bancales en reconstrucción por Adega A Coroa

Nuevo Godello 200 Cestos

El compromiso de Adega A Coroa con la tierra de Valdeorras y con las cepas de las que ofrecer los mejores caldos, nos ha llevado a la creación de **200 Cestos**, un vino muy especial ya que se trata de un **godello 100% que procede de la mejor viña de la bodega, con cepas de más de 75 años plantadas en bancales**, y del que **se han elaborado sólo 2.000 botellas.**

La parcela, por su situación, orientación y altura, obtiene de la variedad godello todo su potencial destacando la elegancia, complejidad y potencia aromática tradicionales de esta variedad y viéndose el vino enriquecido por una mayor intensidad de color, frescura y fondo de fruta.

Nota de Cata

Fase visual: Tono verdoso alimonado muy vivo y brillante, que transmite reflejos de frescura y vitalidad.

Fase Olfativa: A medida que avanzamos encontramos sensaciones aromáticas de hierba fresca, ciruela amarilla, flor blanca (madreselva) volviéndonos a las emociones refrescantes pero se trata de un vino cálido debido a una buena madurez, reflejando un excelente potencial alcohólico perfectamente ensamblado con una magnífica acidez cítrica (pomelo rojo), que lo mantiene largo tiempo.

Fase Gustativa: Su entrada en boca es potente y el sabor graso, vivo (gominola de cítricos, lima), con mucho nervio, con amargos de hinojo, infusión de hierba luisa, propio de un gran vino y que predice larga vida y noble evolución en botella. Manifiesta un fondo de mineralidad característico del terruño granítico de esta “pequeña gran viña”.

A COROA
200 Cestos
GODELLO
D.O. Valdeorras
- Lenda de Ouro - Raíces de Ouro - History of Gold -
A COROA