

VOLANDIA

100% GODELLO
BARRICA
2019

| | |
|--------------------------------|---|
| Variedad | Godello 100% |
| Denominación de origen | Ribeira Sacra, subzona de Amandi |
| Vendimia | 01/10/2019 |
| Elaboración | La vendimia se realiza de forma artesanal, cortando los racimos uno a uno y depositándolos suavemente en pequeñas cajas para evitar roturas de la piel. Antes de la fermentación alcohólica se realiza una ligera maceración en frío. Continúa con una ligera estancia en barrica de gran volumen donde permanece en contacto con sus lías. Después del embotellado, se deja unos meses en botella. |
| Crianza | 3 meses en barricas de roble francés de 600 litros |
| Cata | Amarillo con sutiles destellos dorados. En nariz se pueden apreciar frutas como la pera, manzana madura y pomelo. Margaritas y flores blancas. Lías. Sutil fondo balsámico. Entrada en boca con volumen, buena acidez, especiado y largo recuerdo. |
| Producción | 850 botellas numeradas de 0,75 litros |
| Embalaje | Cajas de 6 botellas borgoña especial de 0,75 l |
| Conservación | Se recomienda conservar al abrigo de la luz y en lugar fresco, sin oscilaciones de temperatura. |
| Temperatura de servicio | 9 - 10° C |
| Consumo | Se estima un tiempo de consumo mínimo hasta 2025. |
| Análítica | % alcohólico (v/v) 13,00 Azúcar residual (g/l) 1,60 pH 3,35 Acidez total (g/L) 6,60 |



Ribeira Sacra
Consello Regulador Denominación de Orixe

www.mardeenvero.es
T (+34) 981 566 329

VOLANDIA

100% GODELLO
BARRICA
2019

Valoraciones

Guía Peñín de los Vinos de España
Volandia Godello Barrica 2019 — 91 Puntos

Ribeira Sacra
Consejo Regulador Denominación de Origen

www.mardeenvero.es
T (+34) 981 566 329