

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 l.
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 l.
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

mardeenero.es
T (+34) 981 195 202

VOLANDIA

100% GODELLO
BARRICA
2019

Valoraciones

Jancis Robinson — Purple Pages

Volandia Godello Barrica 2019 — 17 Puntos

Guía de Vinos y Aceites — La Semana Vitivinícola

Volandia Godello Barrica 2019 — 93 Puntos

Guía Peñín de los Vinos de España

Volandia Godello Barrica 2019 — 91 Puntos

Ribeira Sacra
Consejo Regulador Denominación de Origen

mardeenvero.es
T (+34) 981 195 202