

VOLANDIA

100% GODELLO
BARRICA
2019

Variedade	Godello 100%
Denominación de orixe	Ribeira Sacra, subzona de Amandi
Vendima	01/10/2019
Elaboración	A vendima realízase de forma artesanal, cortando os acios un a un e depositándoos suavemente en pequenas caixas para evitar roturas da pel. Antes da fermentación alcohólica realízase unha lixeira maceración en frío. Continúa cunha lixeira estancia en barrica de gran volume onde permanece en contacto coas súas lías. Despois do embotellado, déixase uns meses en botella.
Crianza	3 meses en barricas de carballo francés de 600 litros
Cata	Amarelo con sutís escintileos dourados. En nariz pódense apreciar froitas como a pera, mazá madura e pomelo. Margaridas e flores brancas. Lías. Sutil fondo balsámico. Entrada en boca con volume, boa acidez, especiado e longo recordo.
Produción	850 botellas numeradas de 0,75 litros
Embalaxe	Caixas de 6 botellas borgoña especial de 0,75 l
Conservación	Recoméndase conservar ao abrigo da luz e en lugar fresco, sen oscilacións de temperatura.
Temperatura de servizo	9 - 10° C
Consumo	Estímase un tempo de consumo mínimo ata 2025.
Análítica	% alcohólico (v/v) 13,00 Azucres 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

Valoración

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