

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 l.
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 l.
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 - 10º 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

mardeenvero.es
T (+34) 981 195 202

VOLANDIA

100% GODELLO
BARRICA
2019

Valoracións

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
Consello Regulador Denominación de Orixe

mardeenvero.es
T (+34) 981 195 202