

MISTER GODELLO

Variedad: Godello
Zona de Producción: D.O Ribeiro.
Castrelo de Miño.

Análisis:
13,0% Vol
Acidez total 5,2 g/L .
Acidez Volátil: 0,42 g/L .
Sulfuroso Total 42 mg/L

Diseño de Etiqueta: Diego
Rodríguez

Fecha de Vendimia:
5 de Septiembre 2022

Creatividad: Diego Rodríguez.
*"Sancho Panza gallego, con
nobleza y viajado"*

Expedición: Abril 2023

Producción: 3.000 botellas

Elaboración:

Recogida en cajas de 20 kilos. Se enfrían durante 12 horas a 4 °C. Despalillado en atmósfera inerte, macerado de 12 horas y posterior prensado durante 6 horas. El desfangado es estático durante 48 horas. Fermenta con levadura seleccionada a temperatura controlada de 14°C. Terminada la fermentación se filtra por 0,2 micras y se clarifica. Permanece así hasta su embotellado.

Godello:

Caste inmemorial y de gran nobleza. Hay que remontarse a los Siglos VIII y IX para encontrar las primeras referencias de la Godello en Galicia. Ignorada durante siglos. Es de brotación y maduración rápida. Sus frescos aromas son muy sensibles al calor. En suelos frescos y graníticos de sábrago del Ribeiro consigue expresar todo su potencial.

Viñedos:

- Varias parcelas en Castrelo de Miño
- Edad: 15 años
- Producción por cepa: 2,5 Kilos aprox
- Tratamientos: Azufre y Cobre
- Altura desde el río: de 0 a 100 metros
- Desnivel: 10% de media
- Suelo: Sábrago (ácido, granito descompuesto, mucha arena y escasez de arcillas)
- Clima: Continental con gran influencia del Río Miño

Comentarios:

Este vino es el despertar de una nueva generación de elaboraciones en la comarca del Ribeiro. Hubo un tiempo en el que estos vinos fueron los más valiosos de la península. La viticultura tradicional y la apuesta por lo autóctono se han impuesto. Mister Godello es la vuelta al origen, a la raíz común de los grandes vinos gallegos

Presentación: Cajas de cartón de 6 botellas.

PVP Recomendado: 26€



DIEGO RODRIGUEZ

Wild Wines

