



QUINTA DO SIL



COSECHA 2024

Cómo nace...

Monovarietal godello procedente de viñas viejas situadas en el valle del río Sil en los alrededores de A Rúa y Larouco con suelos complejos pizarrosos y graníticos.

Denominación de Origen Valdeorras

Fermentación Entre 15-17° C

Producción 32.939 botellas de 0,75 L

Vinicación

Despalillado de los racimos seguido de una corta maceración (> 4 horas). Prensado ligero y muy lento con posterior decantación estática en preparación para una fermentación prolongada a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

Temperatura de servicio 10-12° C

Graduación 13% (Desviación > 0,2)

Acidez total 5,7 g/l ATH (Desviación > 0,2)

Acidez volátil 0,37 g/l Ác. acético
(Desviación > 0,11)

Ph 3,40 (Desviación 0,12)

Azúcar residual 1,6 g/l

Nota de cata

Amarillo pajizo, limpio y ligeros reflejos dorados. En nariz es muy expresivo destacando aromas a fruta blanca madura como pera de San Juan, mirabel y níspero, sobre un fondo que recuerda a hierbas aromáticas, a té verde e hidrocarburos.

En boca entra con personalidad, cierta estructura pero a su vez reflejando la untuosidad de la variedad y una buena persistencia en boca con un final sedoso.

Alérgenos



www.quintadosil.es