

D.O. Valdeorras

Bodega Adega A Coroa



A COROA GODELLO 2019

Denominación de Origen VALDEORRAS

Enólogo: Ángel Sánchez Cuesta

Producción: 85.000 botellas

Viñedos

Siete parcelas de Godello 100%, seleccionadas entre las mejores de Valdeorras, donde se conjugan una buena orientación sur-suroeste con suelos de marcada inclinación de 15% de pendiente y microclima específico para conseguir una óptima maduración de la uva. Vendimia manual en cajas de 14 kg y posterior selección en su llegada a bodega.

Vinificación

Fermentación Alcohólica: durante 25 días

Temperatura: entre 15 y 18 grados

Fermentación Maloláctica: No hace

Fermentación en Barrica: No Tiene

Análisis

Variedad de la Uva: 100 % godello

Contenido alcohólico: 13,5 grados

Acidez total: 6,1 gr/l

Azúcar residual: < 2,2 gr/l

PH: 3,4

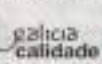
Nota de cata

A Coroa Godello 2019 presenta un color pajizo brillante, con marcados matices verdosos en copa fina que nos recuerda a combinaciones armónicas de flores de hoja verde y muestra su cuidada elaboración. Brillo cristalino y buena lágrima.

Con gran franqueza de aromas y notable intensidad, sutilmente muestra notas especiadas que se funden en aromas de hierbas blancas silvestres, notas de cítricos, fruta tropical, fruta madura de hueso y un leve tono unisado que recuerda al hinojo. Posee un marcado toque vegetal en nariz, típico de la variedad, y sobresalientemente limpio.

Su entrada en boca denota un vino fresco, con acidez menos marcada y ganando suavidad y untuosidad. Es un vino largo, marcado por su ligero amargor, propio de los grandes godellos. Retronasal delicadamente sutil con notable recuerdo de flores blancas.

A Coroa Godello 2019 se caracteriza esta añada por una gran intensidad de aromas, siendo un vino muy sávido, largo y de gran equilibrio en boca.





GODELLO A COROA LÍAS 2019

Denominación de Origen VALDEORRAS

Enólogo: Ángel Sánchez Cuesta

Viñedos

Procedentes de las uvas seleccionadas de Godello de 7 parcelas propiedad de la bodega, repartidas de este a oeste en la comarca de Valdeorras y situadas en suaves laderas.

Tras su llegada a bodega en cajas de no más de 14Kg, la fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable con un proceso de vinificación en sus propias lías durante unos 5 meses.

Vinificación

Fermentación Alcohólica: durante 25 días

Temperatura: entre 15 y 18 grados

Fermentación Maloláctica: No hace

Fermentación en Barrica: No Tiene

Maceración en sus Lías: 5 meses

Análisis

Variedad de la Uva: 100 % godello

Contenido alcohólico: 13,5 grados

Acidez total: 5,8 gr/l

Azúcar residual: < 1,5 gr/l

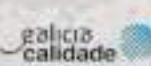
PH: 3,35

Nota de cata

Fase Visual: Amarillo verdoso con un ligero matiz pajizo, reflejo de la intensidad solar alcanzada en la madurez de la cosecha.

Fase Olfativa: Excelente intensidad donde se exhiben notas de flor de sauco, flor de tojo, con un leve final vegetal que recuerda al hinojo silvestre (propio del varietal). En segundo plano aparecen notas de frutas maduras, como el melocotón y la pavia. Con una leve oxigenación, los matices de papaya y mango surgen para proporcionarle una excelente y elegante complejidad aromática.

Fase Gustativa: En boca su entrada es potente, donde marca el carácter de vino maduro, pero a su vez vivo, con la acidez que nos recuerda al pomelo. Su final es persistente, con un ligero toque salino y amargor correspondiente a la personalidad proveniente de los suelos donde se asienta el viñedo.





GODELLO 200 CESTOS 2018

Denominación de Origen VALDEORRAS

Enólogo: Ángel Sánchez Cuesta

Viñedos

El compromiso de Adega A Coroa con la tierra de Valdeorras y con las cepas de las que ofrecer los mejores vinos, nos ha llevado a la creación de 200 Cestos, una creación muy especial ya que se trata de un godello 100% que procede de una finca de características muy particulares, con cepas de más de 75 años plantadas en bancales.

La parcela, por su situación, orientación y altitud (600 metros), obtiene de la variedad godello todo su potencial, destacando la elegancia, complejidad y vigor aromático tradicionales de esta variedad y viéndose el vino enriquecido por una mayor intensidad de color, frescura y fondo de fruta.

Análisis

Variedad de la Uva: 100 % godello

Contenido alcohólico: 13,5 grados

Acidez total: 5,8 gr/l

Azúcar residual: < 2 gr/l

PH: 3,46

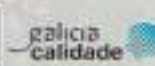
Método de clarificación: durante la fermentación.

Nota de cata

Su fase visual nos muestra un tono verdoso alimonado brillante y de gran viveza, que transmite reflejos de gran vitalidad y frescura.

En su fase olfativa nos encontramos con sensaciones aromáticas de hierba fresca a medida que avanzamos, ciruela amarilla, flor blanca (madreselva), envolviéndonos en emociones refrescantes. Pero, a su vez, se trata de un vino cálido debido a una buena madurez, reflejando un excelente potencial alcohólico perfectamente ensamblado con una magnífica acidez cítrica (pomelo rojo), que lo mantiene largo tiempo.

Su entrada en boca es potente y el sabor graso, vivo (gominola de cítricos, lima), con mucho nervio, con amargos de hinojo, infusión de hierba luisa, propio de un gran vino y al que se predice larga vida y noble evolución en botella. Manifiesta un fondo de mineralidad característico del terroir granítico típico del viñedo que da lugar a este vino.





LADEIRA VELLA 2016

Denominación de Origen VALDEORRAS

Enólogo: Angel Sánchez Cuesta

Producción: 2000 botellas

Datos Técnicos

Vitídeo: O Raseado

Vino proveniente de cepas de entre 80 y 90 años de antigüedad

Producción de uva de 1 kg por cepa

Variedades: 95% Garnacha tintorera

5% Otras variedades autóctonas

Vinificación

Fermentación Alcohólica: en tanques de acero inoxidable durante 15 días

Temperatura: 25 grados

Fermentación Maloláctica: en barrica de roble Francés

Tiempo en Barrica: 12 meses más 12 meses en botella

Análisis

Contenido alcohólico: 15 grados

Acidez total: 5,1 gr/l

Azúcar residual: < 1,3 gr/l

PH: 3,5

Nota de cata

A nivel visual el vino obtiene una notable estructura con la maduración. Rojo púrpura.

En nariz tiene un carácter fino de fruta negra de hueso, mora y arándanos. Posee también un cierto toque tostado a piruleta y semillas de girasol.

En boca es un vino con cuerpo y bien estructurado. Muy potente. Vuelven los recuerdos a fruta negra con elegantes tostados.

Ladeira Vella es un vino de gran carácter y con gran potencial de envejecimiento.

