

LA CABRA VOLADORA



Cosecha: 2023

Varietal: 100% Godello

D.O.: Valdeorras

Alcohol: 13,5 % v/v.



“No le hables a nadie de este vino. No les cuentes su color amarillo único, ni su intenso aroma frutal al descorcharlo. No menciones su sabor cremoso y elegante, ni cómo persiste su frescura en boca. Y, sobre todo, no digas que de la comarca de Valdeorras puede salir un Godello así. Que te ha hecho vibrar. Que te ha hecho volar. Porque de todas formas, aunque lo digas, nadie te va a creer. Pensarán que estás como una cabra.”



NOTAS DE CATA

Vista: Color amarillo pálido, con tonos de limón maduro, muy limpio.

Olfato: Aroma intenso, destaca por su complejidad, finura y elegancia, se aprecian nítidamente notas frutosas.

Gusto: De entrada muy suave, aunque con acidez adecuada, se presenta con una amplitud de sabores frutales, destacando por su persistencia y su sensación global de redondez.



TERROIR

Trabajamos la viña con esmero, sin forzarla.

Las parcelas pequeñas en ladera con piedra granítica o pizarrosa, fundamental para mantener el correcto balance de calor, son la base de nuestro proceso de preservar la expresión de la variedad y el terruño en nuestros vinos.



ELABORACIÓN

Con esas uvas logradas con esmero, hemos elaborado nuestros vinos sin vernos afectados por modas pasajeras o corrientes efímeras. Controlando el vino sin adicciones que distorsionen la tipicidad de las variedades y realizando catas continuas para comprobar la evolución de los vinos.

