

Valdesil - Montenovo (2013)



IDENTIDAD

Bodega	Valdesil
Nombre	Montenovo
Año	2013
Uvas	Godello (100 %)
Ubicación	España > Galicia > Valdeorras
Clasificación	DO - Denominación de Origen
Categoría	Blanco / Vino seco
Alcohol	13.0 %
Precio	8,95 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Cápsula	Negro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.00 %
Acidez	6.20 g/l
azucar	3.80 g/l
pH	3.08

ELABORACIÓN

Viticultura	Elaborado con una selección de uvas procedente de la zonas de Valdeorras, como Rubiá, A Rua, Lorouco y Petín. Vendimia manual en cajas de 20 kg, transporte rápido a bodega. Mesa de selección. Breve maceración películas. Desfangado estático y fermentación malo láctica. Clarificación con agentes de origen mineral. Estabilización por frío y ligera filtración por tierras. Bien conservado evoluciona positivamente durante 2-3 años.
Tierra	Combinación de suelos arre osos y de granito

CATAS (1)

Fecha	11/2/15
Catador	Yo
Puntuación	P. 92.0

Valdesil - Montenovo (2013)

- Visual** Color amarillo con nota verdosas y ribete acerado, notándose el aspecto glicérico. Limpio y muy brillante
- Olfato** Presenta una nariz de intensidad media con predominio de fruta, principalmente manzana, piña verde y limón. También se observa aromas herbáceos y puntas minerales que lo redondean.
- Boca** Entrada fresca y agradable. Una fantástica acidez se muestra desde el primer trago. Vino amplio y untuoso que te llena toda la boca que le da profundidad con un paso donde predominan los aromas de frutas verdes, así como a hierba fresca. Persistencia media.

BOTELLAS SACADAS (1)

11/2/15	Precio de		11/2/15	Consumido		
---------	-----------	--	---------	-----------	--	--