

Bodegas Valdesil Montenovó (2015)

IDENTIDAD



Bodega	Bodegas Valdesil
Nombre	Montenovó
Año	2015
Uvas	Godello
Ubicación	España > Galicia > Valdeorras
Categoría	Vino Blanco
Precio	7,50 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Color	Verde Claro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.50 %
---------	---------

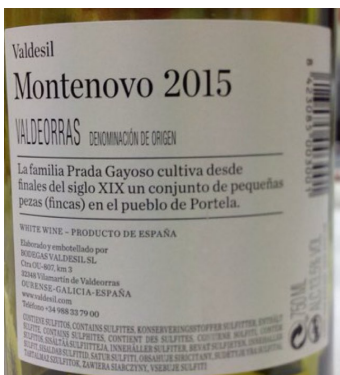
INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Tipo de	Tipo de envejecimiento Depósito de acero
Meses de	5 Meses
Info. sobre	Vendimia manual en cajas de 20 kilogramos y transporte rápido a bodega. Vinificación: Vinificación por fincas con características edafológicas similares. Breve maceración peculiar. Desfangado estático y fermentación mediante levaduras salvajes en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante 5 meses. No se realiza fermentación maloláctica. Clarificación con agentes de origen mineral. Estabilización por frío y ligera filtración por tierras.

VINEYARD

Viticultura	Nombre: Rubiá, O Barco, Vilamartín, A Rúa y Freixido. Descripción: Viñedos situados en torno a los 550 metros de altitud y con diversas orientaciones. Edad: Entre 5 y 20 años.
Tierra	Suelo: Coluviales, derivados de roca de pizarra azul. Clima: Mediterráneo húmedo con tendencia continental, en el que temperaturas y precipitaciones van escalonándose.

COMENTARIO



Bodegas Valdesil Montenovó (2015)

Comentario Montenovó nos traslada a las frías montañas que rodean el sinuoso valle del río Sil. Es un vino de montaña (de hecho Montenovó significa montaña joven en gallego), pleno de saberes que expresan la pureza de la variedad Godello. Posee una extraordinaria capacidad para desarrollar aromas de gran complejidad tras su permanencia en botella. La 2015 ha sido una de las grandes añadas de los últimos 20 años, con un carácter mediterráneo fresco que ha dado lugar a un vino con una frutuosidad intensa y deliciosa, un extraordinario equilibrio y una mineralidad que ensalza su refrescante acidez natural.

CATAS (1)

Fecha 25 de enero de 2017
Catador Curso De Cata
Puntuación 88.0
Platos Ensaladas, verduras, mariscos y pescados blancos.
Notas Nota de cata de Tierras de Galicia:
Blanco complejo, con notas de lías finas y minerales, agradables rasgos cítricos, acompañados de untuosidad perfecta, bien ligada con la acidez.
Notas de cata de Bodeboca:
Vista: Amarillo pajizo con reflejos verdosos.
Nariz: Aromas minerales y florales, donde destacan los apuntes cítricos, de fruta madura y delicadas notas herbáceas.
Boca: Vino fresco, mineral y con un paso de boca estructurado y limpio que realiza su juventud y frescura.
Visual Color amarillo verdoso, limpio y muy brillante. Buena lágrima
Olfato Intensidad baja, fresco y ácido. Aromas verdes a raspón y vegetal. Al agitar aparecen aromas a melocotón, cítricos.
Boca Ataque suave y agradable . En el paso aparece los aromas a vegetales y verdes.
En retronasal parece laurel y algunas notas minerales.
Final seco.

BOTELLAS SACADAS (1)

25/1/17	Precio de	7,50 €		25/1/17	Consumido		
---------	-----------	--------	--	---------	-----------	--	--