

Bodegas O'Ventosela El godello de Juan Miguez



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas O'Ventosela
Nombre	El godello de Juan Miguez
Uvas	Godello (100 %)
Ubicación	España > Galicia > Ribeiro
Categoría	Vino Blanco
Precio	12,95 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 12.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Este vino se caracteriza por permanecer durante 6 meses con las lías finas suspendidas y haciendo batonage.

VIÑEDO

Viticultura Uva procedente de la finca Traveselas en Esposende situada a 130 m. sobre el nivel del mar, orientación suroeste y de origen granítico. El drenaje natural produce escasez de agua, consiguiendo una mayor concentración y calidad de uva en viñedos que van de 14 a 28 años.

REFERENCIAS

Web <https://oventosela.com/>

COMENTARIO



Bodegas O'Ventosela El godello de Juan Miguez

Comentario Bodegas O Ventosela es una firma de carácter familiar que nace en el año 1980 en A Grova (Ourense), cuando Juan Miguez Montero decide elaborar y comercializar su propio vino a partir del conocimiento acumulado durante toda una vida en contacto con el sector. En esa bodega nacen las marcas O Ventosela, nombre del pueblo de Juan, y Viña Leiriña, que toma su denominación de un pequeño viñedo en Carballeda de Avia. Posteriormente saldrá al mercado el Gran Leiriña, la marca orgullo de la bodega. En el año 2006 se acomete un importante plan de modernización que incluye la construcción de las modernas instalaciones de Ponte San Clodio, Leiro, en las que se ubica actualmente la firma.

La destilería de Bodegas O Ventosela surge como una continuación del ciclo de aprovechamiento de la uva, con el deseo de reinterpretar, con las modernas técnicas de elaboración, las recetas tradicionales de aguardientes y licores gallegos. En un módulo aparte de la bodega, utilizan el bagazo de las uvas del ribeiro para elaborar aguardiente de orujo, en dos alambiques de cobre con el sistema por arrastre de vapor. En este aguardiente maceran los licores de café, de hierbas y la crema de orujo.

CATAS (1)

Fecha	23 de mayo de 2019
Catador	Curso De Cata
Puntuación	80.0
Platos	Pescado al horno / pescados con salsas cremosas / marisco / quesos frescos / quesos semicurados / foie / carnes blancas
Visual	Amarillo pajizo con reflejos verdosos. Limpio y brillante
Olfato	Intenso y complejo en nariz. El primer golpe de nariz te da un olor desagradable que recuerda a la acetona, que desaparece al poco tiempo. A copa parada aromas frutales y fruta blanca madura Al agitar la copa aparecen aromas florales y notas minerales, balsámicas, cítricas y pomelo
Boca	Entrada algo abocada, recordando a la sidra. Paso amable con notas de manzana madura y avellanas. Baja persistencia Decepciona la sensación final.

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
	Consumido		

Consumido		
-----------	--	--

