



CASAL DE FURCOS ROCÍO

Godello 100%
VALDEORRAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



VIÑEDOS:

Uva seleccionada de los viñedos de **Puxeiros, San Lorenzo y Pousadoiro:**

Clon 32 Godello, raíz Richter 110, y 10-30 años de antigüedad. Espaldera 2,60-2,70 x 1,20 m. Altitud 410-460 m sobre el nivel del mar.

Producción limitada a un máximo de 8.000 kilos por hectárea. Ubicados en parajes de Córghomo de Valdeorras, asentadas en la media ladera con orientación sur-este y formadas por una combinación de suelos arcilloso-calcáreos con elementos de pizarras férreas.

VENDIMIA:

Vendimia a mano en cajas de ventiladas de 18 kilos durante la primera quincena de Septiembre. Rigurosa vendimia a primera hora de la mañana e inmediato traslado a la bodega para que la uva llegue a las temperaturas más bajas posibles.

ELABORACIÓN:

100% Godello con una primera selección de uva en campo y una posterior y minuciosa segunda selección de uva en bodega. Maceración en frío en prensa, previa a la extracción del mosto, al que se le hace un desfangado estático. Fermentación a baja temperatura durante 15 días y posteriormente se decanta y clarifica mediante procesos naturales para pasar a la botella. No se realiza fermentación maloláctica.

NOTA DE CATA:

Vista: Brillante color amarillo pajizo, con ligeros tonos esmeralda.
Nariz: Presenta aromas de buena intensidad a manzana y limón maduros y anisados.
Boca: Con buen cuerpo, seco, untuoso y amplio.

PACKAGING:

Caja de 12 botellas de 75 cl
Modelo Botella Borgoña Ecova Óptima
Corcho Nomacorc Green line (caña de azúcar biodegradable)


Adegas Avelina

C/ San Lorenzo, 9

32.316 Córghomo - Villamartín de Valdeorras (Ourense) - ESPAÑA
Tel. Bodega: +34 687 81 90 99 - adega@adegaavelina.com
Tel. Comercial: +34 630 56 50 00 - comercial@adegaavelina.com
www.adegaavelina.com