

Maruxa Godello 2023

Maruxa, o María en castellano, es un Gran Nombre Gallego. Era la madre del fundador de la bodega. El vino proviene de nuestros viñedos en Éntoma, Valdeorras. Lo clasificamos como un vino de villa, o pueblo.



- **Tipo de vino:** Blanco
- **Zona de producción:** Valdeorras
- **Cosecha:** 2023
- **Variedades de uva empleada:** 100% Godello
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 75cl.
- **Crianza:** 3 meses sobre sus lías en depósito de inoxidable

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 14%
- **Acidez volátil:** 0,26
- **Acidez total:** 6,5
- **SO₂ Libre/Total:** 25/95
- **pH:** 3,2
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Las uvas que se usan para la elaboración del Maruxa Godello proceden de nuestros viñedos en bancales en la villa de Éntoma, de las parcelas de Regueirón, O Follo, Valdemioto, Granilla, así como proveedores locales del mismo pueblo. Nosotros mismos hacemos la vendimia a estos proveedores.

Se trata de la zona más al sur de Valdeorras, próximos al río Galir y al río Sil. El suelo situado en el Val do Galir es puramente pizarroso y con orientación Sur, buena maduración por el efecto solar del suelo en la cepa; sin embargo, los suelos próximos al Sil son más arcillosos, con canto rodado con orientación Norte, maduración más tardía, floral y afilado.

Características de elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 kgs. Maceración de las uvas en cajas en nevera frigorífica y en depósito 48 horas previas a la fermentación alcohólica. Despalillado y no estrujado de la uva para favorecer los aromas primarios.

Fermentación con levadura autóctona.

Crianza de 3 meses sobre sus lías en depósito de inoxidable.

Datos de la cosecha

La vendimia 2023 ha sido la más temprana de la historia de Virgen del Galir, arrancó la última semana de agosto, marcada por una primavera lluviosa, verano seco y moderado en temperaturas, brotaciones algo más tempranas que en la 2022. Maduración alcohólica plena, con buenos Ph y acidez.

Rendimientos más altos que el año anterior.

Notas de cata

Color amarillo intenso con ribete verdoso y brillante.

En nariz es intenso y varietal con recuerdos de fruta blanca madura, monte bajo y muy mineral.

Boca plena con buen equilibrio, sedoso, elegante, fresco, persistente y muy placentero.

Maridaje ideal con pescados, mariscos y arroces caldosos.

Maruxa Godello 2023

Maruxa, or María in Spanish, is a Great Galician Name. She was the winery founder's mother. The wine comes from our vineyards in the village of Éntoma, Valdeorras. We classify it as a village wine.



- **Type of wine:** White
- **Region of production:** Valdeorras
- **Year:** 2023
- **Grape varieties:** 100% Godello
- **Bottle type:** Burgundy
- **Bottle size:** 75cl.
- **Aging:** 3 months on its lees in stainless steel vats

Analytical data

- **Alcoholic volume:** 14%
- **Volatile acidity:** 0.26
- **Total acidity:** 6.5
- **SO₂ Free/Total:** 25/95
- **pH:** 3.2
- **Suitable for vegans**

The vineyard

Grapes used for Maruxa Godello are a selection from our vineyards in the southernmost area of Valdeorras, in the village of Entoma, close to the Galir and Sil river. Soils in Val do Galir are purely slate and facing South, good maturation due to the solar effect of the soil on the vine; however, the soils close to Sil rivet are more clayey with boulders, North fathing, later maturation, floral and sharp.

Maruxa is made with fruit from our own plots in Éntoma: Valdemioto, O Follo, Regueirón, Granilla, as well as local suppliers from the same town. We harvest these supplier's vineyards ourselves.

Winemaking

Manual harvest in cases of 15 kgs to preserve the integrity of the grape. Once the grape arrives at the winery, they're cooled to avoid oxidation, prior to alcoholic fermentation. Destemmed and not crushed of grape to ensure the wine preserves the primary aromas. Fermentation with native yeast.

Aged for 3 months on its lees in stainless steel vats.

Harvest description

The 2023 harvest has been the earliest in the history of Virgen del Galir, starting the last week of August. With a rainy spring, dry summer and moderate temperatures, budbreak was somewhat earlier than in 2022.

Full alcoholic ripening, with good Ph and acidity. Higher yields than previous year.

Tasting notes

Intense yellow in colour with greenish and bright rim.

On the nose, intense and varietal, reminisces of mature white fruit and very mineral.

Balanced, silky, elegant, fresh, persistent and very pleasant on the palate.

Ideal pairing with fish, seafood and soupy rice.