

# O LUAR DO SIL



GODELLO SOBRE LÍAS

2023

Dar la palabra a las cepas de godello, a la geología del granito, a la plenitud de sensaciones.

Esta es nuestra visión, que alcanzamos con una elaboración cuidadosa sobre lías: que la propia materia del vino aporte equilibrio, complejidad floral, estructura y una delicadeza estimulante.

El vino homenajea a su paisaje, aires de fruta limpia y flores blancas que acarician el frío mineral.

## VITICULTURA Y ELABORACIÓN

### VIÑEDO

Uva godello procedente de pequeñas parcelas de cepas viejas de godello en las zonas de Mallada (Seadur) y Valella (Larouco). Suelos formados por xabre, arenas características producidas por la fragmentación y meteorización del granito.

### VITICULTURA

Cultivo manual, con el laboreo preciso para respetar la estructura de los suelos de xabre y preservar la armonía con el entorno natural.  
Vendimia de la uva bien madura, habitualmente a mediados de septiembre.  
El rendimiento de la añada fue de 5.500 Kg/hectárea.

### ELABORACIÓN

Selección de racimos en mesa de forma manual.  
Despalillado y suave estrujado, con inmediata

refrigeración a 10° C y maceración prefermentativa de 4 a 6 horas para potenciar el perfil aromático del mosto. Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada entre 16° a 18° C. Conservación del vino a baja temperatura con el objetivo de preservar los aromas varietales. El vino se mantiene sobre sus lías durante seis meses con un removido periódico semanal. De esta manera conseguimos una sensación gustativa de mayor cuerpo y potencia.  
El grado alcohólico del vino es 13,5% Vol.

### CONSERVACIÓN

Evolucionará positivamente en la botella durante los próximos 5 años, siempre que se conserve en un local fresco (8° - 12° C) y oscuro, en posición horizontal.

# O LUAR DO SIL

## AÑADA 2023

---

Invierno seco y cálido, con una semana de mucho frío en febrero. Inicio de primavera seco y caluroso, con escasez de lluvias y altas temperaturas hasta el mes de mayo. Floración anticipada con buen cuajado de racimos. Primavera cálida con algunas precipitaciones. Las lluvias permitieron acumular algo de agua en el subsuelo pero dispararon el riesgo de mildiu, que fue bien combatido.

La primera quincena de junio nos sorprendió con un tiempo frío y tormentas que aliviaron el viñedo, aunque con el susto de algún pedrisco. Primera ola de calor del verano irrumpió a finales de junio y abrió la puerta a un verano caluroso y seco. Septiembre comenzó algo lluvioso, refrescando el viñedo y asegurando una excelente maduración, así como una buena cosecha en cantidad.

## NOTAS DE CATA

---

Color pajizo con reflejos verdosos, brillante y de gran tipicidad. Intensos aromas varietales de godello, con frutas de hueso maduras (melocotón), matices de bollería aportados por la crianza sobre lías finas, y notas florales y vegetales balsámicas aportadas por las especies de la flora del entorno: toxo (aulaga), uz (brezo), xesteira (retama o escoba).

Boca poderosa, llena de sensaciones frutales y de una gran frescura. Recuerdos minerales que sugieren a roca madre de granito. Al final aparecen sutiles notas herbales, con el característico toque balsámico que refuerza la sensación de frescor. Gran longitud, marcada jugosidad y un final aromático placentero.