



PAGO DE LOS CAPELLANES O LUAR DO SIL GODELLO

Se trata de un vino godello 100% de los viñedos en ladera granítica del pueblo de Seadur (Orense), y elaborado en la bodega de reciente creación O Luar do Sil. Queremos realzar la pureza de la variedad godello en un vino vivo, fresco, limpio y sincero.
Denominación de Origen Valdeorras.
Variedad 100% Godello.

Elaboración

A primeros de Septiembre se inicia la vendimia de las parcelas más avanzadas en maduración. Tras pasar por una mesa de selección manual, los racimos son despalillados en su totalidad y la uva pasa por un intercambiador de frío de tal manera que conseguimos bajar la temperatura de la uva a 9 grados para mantener las cualidades aromáticas. Después de reposar en los maceradores durante cuatro horas, se lleva a la prensa para, gracias a un suave estrujado, obtener un mosto de primera calidad. Una vez fermentado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, se sangra sólo el vino, desechando las lías y se trasiega para su reposo hasta el embotellado final.

Cata

Presenta en copa un color oro limpio, exento de oxidación.

En nariz aparecen notas florales y en fondo aromas de fruta verde y tonos tropicales.

La entrada en boca es amable, agradable al paladar, sedoso y redondo.

Acidez y alcohol bien equilibrados, es un vino para beber ya y en los próximos tres años.

El postgusto es largo y sobre todo muy elegante.

Agradable y delicado, predomina la sensación frutal y mineral.

Temperatura de servicio 12°C.

