

# GODELLO ATLÁNTICO 2019

D.O. RÍAS BAIXAS

VARIEDAD 100% Godello

## CICLO VEGETATIVO EN EL VIÑEDO

Las temperaturas altas nos acompañaron desde el inicio del otoño y ralentizaron la caída de la hoja. El inicio de la poda llegó muy entrado el mes de noviembre, y la escasez de lluvias, facilitó la rapidez en la poda y atado de nuestro viñedo de godello que terminó de ser preparado el 15 de febrero.

Al inicio de marzo, presenciamos los primeros brotes en los viñedos, comenzó así el ciclo vegetativo con 15 días de antelación. Salían también de su letargo, insectos y otra fauna del entorno, símbolo del inicio de la primavera. Fuertes vientos y contrastes térmicos entre el día y la noche, provocaron una floración escasa. Las precipitaciones solo llegaron en junio, y como resultado, tuvimos un cuajado muy espaciado en el tiempo. En el inicio de la maduración las lluvias comenzaron a escasear, fue un verano muy caluroso, sin embargo, la degradación de los ácidos en las uvas fue lenta, dando lugar a vinos más frescos, más atlánticos.

A fin de recoger la uva con el perfil aromático intenso y deseado, realizamos una vendimia "ad hoc" que apenas duró 2 días. Comenzamos el 18 de septiembre en nuestra parcela del Valle del Salnés y terminamos en la Ribera del Ulla con racimos en los que el equilibrio entre la acidez y el frescor era sublime.





## VINIFICACIÓN EN LA BODEGA

Los racimos de godello compactos, sanos, y turgentes, se cortan y colocan en pequeñas cajas que en pocas horas llegan a bodega, donde se guardan en frío hasta su llegada a la mesa de selección donde solo las uvas elegidas, 65%, entran directamente en la prensa, donde obtenemos un mosto flor sabroso y expresivo que fermenta en acero inoxidable con sus propias levaduras durante más de 20 días. Obtenido el vino y confirmada su finura y delicadeza, comenzamos a trabajar sus lías finas, a fin de obtener mayor volumen en boca. Cuando llegan los fríos del invierno comenzamos "el batonnage" de sus lías con un lento y pausado movimiento que dura hasta entrado el otoño siguiente. Un 4% del vino se trasiega a barricas de roble francés donde se cría sobre sus lías durante 3 meses, pasado ese tiempo, se mezclan de nuevo. El vino Mar de Frades Godello Atlántico se embotella 6 meses antes de su salida al mercado para aportar un tiempo de crianza en botella.



## NOTAS DE CATA

Mar de Frades Godello es un vino con personalidad muy sugerente, la cosecha 2019 se presenta brillante, con color pálido, acerado y reflejos de lima verde. Destila una elegancia que comienza en la nariz, donde notas de fruta de la pasión y piña se solapan con notas balsámicas y salinas. Al paladar es jugoso. Su intenso volumen le aporta una armonía que imprime firmeza y le confiere una longevidad equilibrada por las notas de albaricoque, dátil, frutos secos, bollería... que nos llevan a un retrogusto vivo y chispeante.

## MARIDAJE

Su fruta intensa y tropical, invitan a maridarlos con marisco crudo, erizos de mar, ostras o almejas y con pescados crudos o marinados como el salmón, pez espada, atún... Es un vino donde también hay cabida para las elaboraciones singulares como la caldereta de pescado.



## DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13% vol.  
pH: 3,4.  
Acidez: 6 g H2T/L.

MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO