

# Godeval

1986

2024



El año de la fundación de la bodega pone nombre al único vino de Godeval que se elabora siguiendo un método reservado para vinos blancos de guarda y carácter clásico: la crianza en barrica de roble.

Proveniente de uno de nuestros viñedos más antiguos, Mosteiro, es la expresión de nuestra viticultura más heroica, donde todas las labores son hechas a mano sin intervención de tractores.

En Godeval 1986, la combinación de su forma de elaboración especial y su terroir singular, es crucial para crear un estilo único, en el que la identidad varietal del godello armoniza con un matiz de voluptuosidad y vocación internacional.

El resultado es un carácter colmado de elegancia. Volumen amplio, una sutilidad de seda que envuelve y acaricia. Tonos tostados, boca jugosa y un conjunto de matices que se saborean con la calma de una buena mesa.

Y es que la sensualidad gastronómica es la vocación de este gran vino que nace para convertirse, con el tiempo en botella, en un clásico del lado más distinguido de Valdeorras.

## PUNTAJES DESTACADOS

Añada 2024





## Viñedo.

Uno de nuestros viñedos más antiguos, Mosteiro (0,5 Ha, 1989). Se ubica a 450 m de altitud al pie de la ladera oeste del valle de Mariñán. Parcela suavemente ladeada, donde se percibe la persistencia de un cultivo antiguo y de raíz cultural. Los suelos con un 30% de pizarra que lo convierten en franco-limosos, se encuentran sobre una roca madre de esquisto, donde afloran algunos fragmentos de cuarcitas y cantos calcáreos vinculados al cercano curso del río Mariñán, afluente del Sil.

## Viticultura.

En Mosteiro, la viticultura es extremadamente respetuosa con las vides.

Es la expresión de nuestra viticultura más heroica, donde todas las labores son hechas a mano sin mecanización.

## Añada 2024.

### Una añada pletórica de salud, armonía y carisma.

El año 2024 en la comarca de Valdeorras se consolidó como el tercer año más cálido de la serie histórica, siguiendo una tendencia de temperaturas al alza y fenómenos meteorológicos extremos. A diferencia de otras zonas de Galicia que fueron extremadamente húmedas, Valdeorras mantuvo su carácter de “isla climática” interior. Se recogieron 645 litros durante el año, algo por debajo de la media de la zona.

El clima favoreció una excelente maduración de la uva Godello, ya que las lluvias de septiembre llegaron justo a tiempo para hidratar la planta antes de la recogida, tras un agosto de calor extremo y sequía total.

## Elaboración.

Vendimia manual y paso por cámara frigorífica. Revisión de racimos en mesa y prensado para extraer el mosto flor. Sin apenas hacer desfogado, comienza la fermentación con levaduras autóctonas, a 16,5°C en tanques de acero inoxidable. Con una fermentación lenta y controlada de 24 días, se logra retener todos los aromas volátiles (flores, frutas, etc.), al mismo tiempo que le aporta estructura, peso y suavidad en el paladar. Tras un mes de reposo, comienza una crianza de 9 meses sobre lías finas realizando bâtonnage intermitente, donde adquiere notas de frutos secos y pan seco. Le sigue una crianza de 3 meses con bâtonnage en barricas de roble francés nuevas de 500L (bosques Tronçais y Bertranges), para conseguir un perfil de máxima elegancia, con taninos sedosos, que le imprimen al vino estructura, equilibrio y frescura. Reposa un mes en acero inoxidable antes de embotellar. Es un tributo al origen.

## Nota de cata.

### Vibrante y voluptuoso.

**COLOR:** Limón iluminado.

**NARIZ:** Finas hierbas, piña, nueces, que armonizan equilibradamente con sutiles aromas de flores blancas y recuerdos balsámicos. Fino y elegante.

**BOCA:** Delicado, su paso es contundente y amable, se intuyen notas de especias, pan seco y frutas exóticas, que potencian un final con sensación fresca y untuosa. Su carácter mineral potenciará la profundidad en boca.

**MARIDAJE:** Armoniza con arroz caldoso de bogavante, su textura cremosa y sabor intenso encuentran un aliado perfecto en la frescura y redondez de 1986.

|                |                          |
|----------------|--------------------------|
| <b>ALCOHOL</b> | 13,1 % vol               |
| <b>ACIDEZ</b>  | 6,8 g H <sub>2</sub> T/L |
| <b>PH</b>      | 3,14                     |