

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 fermentación en barrica de roble, en este caso de 500 litros.

En Godeval 1986, esta técnica es crucial para crear un estilo único, en el que la identidad varietal del godello combina 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 2023





Viñedo.

La uva de Godeval 1986 procede de una selección de las viñas en propiedad más antiguas. Entre ellas están las fincas Pancho y Liebres, cerca de la bodega en la parroquia de Xagoaza. Sus cepas superan los 40 años de edad, por lo que están entre las plantaciones más antiguas del godello contemporáneo.

Con una exposición mayoritaria al sur, las distintas parcelas se ubican a una altitud entre 400 y 550 metros, en general sobre pendientes pronunciadas que miran hacia el valle del Sil. Se extienden sobre el zócalo de pizarra del Silúrico, formado entre 410 y 430 millones de años atrás. En su litología dominan los esquistos oscuros, con una veta calcárea del Ordovícico, aún más antigua, que aporta matices de mineralidad diferentes. En superficie afloran suelos de arcilla, limo, rocas de "louxa" lousa (pizarra) e incluso cuarcitas, areniscas y rocas calizas. Todas estas condiciones se alían para crear el contexto físico perfecto para el desarrollo vegetativo de la variedad.

Viticultura.

Practicamos una agricultura extremadamente respetuosa con las viejas vides, los suelos pizarrosos y un entorno bioclimático bajo el especial cruce de influencias propio del viñedo de Valdeorras, y concretamente, del pequeño Valle de Xagoaza, vertebrado por las puras y cristalinas aguas del Río Mariñán, afluente del caudaloso Sil, que le confieren una identidad singular dentro de la comarca. Las fincas se cultivan sin ninguna mecanización, con todos los esfuerzos centrados en acompañar la uva hasta una madurez sana y en equilibrio.

Añada 2024.

Una añada pletórica de salud, armonía y carisma.

Una gran variabilidad definió todo el ciclo 2024, con constante alternancia de periodos más cálidos y más frescos, más secos y más húmedos. La primavera fue extraordinariamente lluviosa, con un registro que se acercó a los 1.000 litros por metro cuadrado.

El verano empezó con la misma tónica de tiempo cambiante. Tras algunas tormentas esporádicas, en julio llegó al fin un periodo de dilatada tranquilidad. En cuanto a las temperaturas, julio y agosto resultaron normales, sin olas de calor marcadas, lo que ofreció una uva muy sana, de una maduración equilibrada.

Empezamos a vendimiar el 26 de agosto unos racimos sanos, compactos y repletos de zumo de muy alta concentración. La expresividad de la uva de esta añada la convierte en una de las más carismáticas de nuestra historia en Valdeorras

Elaboración.

Los racimos se vendimian a mano y se llevan en cajas a bodega, donde se criban en mesa de selección. Es en este punto donde las uvas se enfriarán hasta una temperatura de -4 °C, que nos permita realizar, previo a su fermentación, un proceso de criomaceración para potenciar el perfil aromático.

La singularidad de la elaboración de Godeval 1986 es su fermentación en barricas nuevas de roble francés de 500 litros, de grado fino y tostado medio. Una vez completada, el vino permanece en las mismas barricas, en contacto con sus lías finas, por espacio de mínimo de cinco meses. Las características cualitativas de este tipo de recipiente aportan un especial equilibrio de matices, entre la aportación de la madera y los marcados rasgos varietales del godello.

Nota de cata.

Vibrante y voluptuoso.

COLOR: Su atractivo color muestra tonos dorados con reflejos verdosos. En su textura se aprecia una abundante formación de lágrima, señal de su concentración y densidad.

NARIZ: En nariz es intensamente aromático, con notas de manzana exótica, fruta de árbol de final del verano –melocotón de viña– y orejones –albaricoques secos–. Surge algún recuerdo cítrico, como pomelo rosa. Es balsámico y herbal, con matices de hierbabuena, cantueso, tomillo o lavanda.

Boca: En boca, tiene un paso fresco y envolvente, vibrante y de profundidad marcada. En estos contrastes se aprecia bien la fantástica afinidad del godello con una excelente barrica de roble. Es un vino de buena estructura, amplio y carnoso y a la vez con una presencia de mineralidad vertical que asociamos a las cuarcitas y a la roca de cal. El sugestivo amargor final alarga el paladar y contribuye a la sensación de elegancia.

MARIDAJE: Por todo ello es un vino de vocación gastronómica, que invita a armonizar con platos elaborados y profundo sabor, como estofados de aves de caza, pescados grasos asados, risotto de hongos, legumbres de temporada, etc.

ALCOHOL	13,1% vol
ACIDEZ	7 g/l.
PH	3,7