

Godeval

RE·VI·VAL

2023



Los viticultores y elaboradores contemporáneos de Valdeorras debemos todo lo que somos a la suma de energías y visión que supuso el proyecto de Reestructuración del Viñedo de Valdeorras, conocido como RE·VI·VAL.

Iniciado en 1974, este plan impulsado por un conjunto de técnicos y viticultores locales logró su principal objetivo: reforzar y validar el prestigio de los vinos de Valdeorras, recuperando la variedad godello, joya vitícola ancestral de la comarca.

El plan RE·VI·VAL fue liderado, entre otros, por Horacio Fernández Sánchez Presa y José Luis Bartolomé, quienes son los fundadores de Godeval. En reconocimiento a su iniciativa y en homenaje al audaz proyecto que salvó la uva godello del olvido, elaboramos el vino que lleva su nombre, y que se inspira en el espíritu original de aquel grupo de pioneros.

Godeval RE·VI·VAL nace de uno de nuestros viñedos más viejos, Armontes. Una parcela mítica en esa valiosa historia de recuperación, finca que hoy ofrece un fruto de expresión y calidad extraordinarias, donde su éxito radica en la expresión de la minerailidad.

Sus uvas de godello llegan a la vendimia con toda la carga de identidad y equilibrio. Son la mejor muestra de respeto al paisaje para elaborar un vino de elegancia, finura y tiempo.

PUNTAJES DESTACADOS
Añada 2023





Viñedo.

Vino proveniente del viñedo Armontes (2,6 Ha, 1988). A 489 metros de altitud, justo donde el relieve se eleva para empezar a encajar el valle del río Mariñán, se forma un anfiteatro orientado al este. Su pendiente salva un desnivel de 60 metros. Suelo de pizarra al 80%, siendo limo y arcilla, el porcentaje restante. Esta potencia mineral aporta una expresión y un carácter únicos.

Viticultura.

Viñedo de edad avanzada y grandes cualidades, que es cuidado al detalle, a mano, respetando el equilibrio de unas vides que se acercan a las cuatro décadas de vida.

Añada 2023. Un ciclo cálido, sano y óptimo.

2023 fue un año húmedo (780 litros) con un primavera inestable y tormentosa que obligó a proteger los viñedos frente al mildiu. El verano fue muy seco (estiaje habitual), y el otoño extremadamente húmedo y cálido, lo cual permitió mantener las hojas acumulando reservas para la siguiente brotación. El sol fue el protagonista absoluto desde julio hasta el “veranillo” de octubre, mientras que la primavera fue más sombría de lo habitual debido a la nubosidad de evolución (tormentas). Esto hizo que no se alcanzaran las 2.400 horas de sol, aunque la media anual de temperatura fue algo superior, consolidando la tendencia hacia el calentamiento.

Elaboración.

Vendimia manual. Mesa de selección manual y descarte del 5% de racimos. Criomaceración (maceración de uvas a -6°C durante 4 horas) para obtener aromas más frescos, elegantes e intensos. Prensado y obtención del mosto flor. Fermentación con levaduras autóctonas en acero inoxidable a 17,5°C. 6 meses de reposo sobre lías finas con mínima intervención. Luego 18 meses de crianza sobre lías con removidos mediante bâtonnage: cada 15 días los primeros 6 meses, y una vez al mes los 12 meses restantes. Después de un tiempo de reposo en depósito, el vino se embotella para descansar durante 3 meses en bodega a temperatura controlada antes de su salida al mercado.

Nota de cata.

Con su carácter mineral, RE-VI-VAL ofrece una lectura territorial impactante: es un reflejo fiel del equilibrio entre la roca y el entorno, entre el sol de la mañana y el corazón de pizarra de Armontes, la ladera inolvidable.

COLOR: Amarillo pajizo dorado brillante.

NARIZ: Sensación de equilibrio: tiene amplitud y verticalidad, opulencia y finura mineral. Notas frescas y complejas de flores blancas, con un fondo de frutas blancas y de hueso escarchadas, y orejón, junto a recuerdos a bosque y almíbar.

BOCA: Paso en boca potente y amplio, en un marco de volumen equilibrado y sedoso, con toques a hierbas aromáticas y sutiles notas balsámicas. Su fresca acidez y carácter armónico prometen una fantástica evolución con los años. Es un gran vino blanco de guarda, con gran elegancia e identidad de origen.

MARIDAJE: Armoniza con carnes blancas como el pollo en pepitoria, ya que presenta notas de frutos secos y una mineralidad profunda. Estos matices conectan directamente con la almendra tostada, creando un hilo conductor de sabor. A pesar de su cuerpo, el Revival mantiene una acidez vibrante que limpia el paladar en cada bocado.

ALCOHOL	13,9 % vol
ACIDEZ	6,3 g H ₂ T/L
PH	3,1