

Gaba Do Xil, Godello (2018)

Gaba do Xil ofrece una actualización de los vinos de la Galicia interior. Un vino atlántico con influencia continental. Maduro y fresco, expresivo y serio, Gaba do Xil muestra las virtudes de la uva Godello y la singularidad de los suelos de evolución sobre pizarras.

ZONA

Valdeorras

PUEBLO

Larouco y Santa Cruz

PARAJES

A Pedreira, A Torgueira, O Barreiro, Valerio, Valdemás

VARIEDAD

100% Godello

VITICULTURA

Uva propia y de proveedores de viticultura tradicional. Viñas 80% en espaldera y 20% en vaso. Vendimia manual en cajas. Selección en campo.

ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO

Levaduras autóctonas en depósitos INOX. Madurado en depósitos de acero inoxidable con sus lías durante 4 meses

SUELOS

Situados entre 400 y 500 metros de altitud. Suelos rojizos, arcillosos, sobre pizarras metamórficas.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Un invierno frío, con precipitaciones en forma de nieve alcanzando cotas muy bajas durante todo el mes de febrero, dio paso a una primavera muy húmeda. El verano también fue más húmedo de lo normal. Julio y agosto fueron meses bastante cálidos, y siguió haciendo calor en otoño. Las lluvias acumuladas durante el año propiciaron por un lado ataques fuertes de mildiu, exigiendo un trabajo muy preciso en viña, y por otro una buena maduración. La vendimia 2018 se realizó en fechas normales (se inició el 20 de septiembre) y en condiciones idóneas, dando lugar a uvas de buena calidad y vinos con un gran equilibrio entre acidez y grado.

