



PAGO DE LOS CAPELLANES

O LUAR DO SIL FERMENTADO EN BARRICA

D.O VALDEORRAS



VARIEDAD
Godello 100%



ELABORACIÓN

Los viñedos seleccionados para este vino son cuidados con especial esmero. La vendimia tiene lugar a mediados de septiembre y las uvas se transportan en cajas de 15 Kg hasta la bodega, donde se dejan reposar a baja temperatura 12 horas.

Una vez despalillada la uva, macera en frío. Se prensa a baja presión y se traslada el mosto a barricas de 500l de roble francés y de acacia, donde fermentará a temperatura controlada durante 20 días.

Una vez fermentado, se conservan las lías finas para ganar untuosidad, volumen y potencia aromática mediante un batoneo suave durante 6 meses, tras los cuales el vino permanece sobre la lía fina otros 3 meses. Se clarifica de manera natural para embotellar. El vino permanece en botella 3 meses mínimo antes de salir al mercado.



CRIANZA
Fermentado en barrica



NOTA DE CATA

Nos ofrece a la vista un color oro intenso, limpio y brillante, con ribetes glicéricos.

En nariz aparecen flores silvestres y frutas maduras, alguna exótica y tropical.

Intensa entrada en boca, acidez y alcohol bien integrado, destacan las notas minerales y el carácter untuoso de la lía fina. Maduro y sabroso a la vez, gran equilibrio entre la fruta madura y las notas ligeramente tostadas.



Tecnología 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park

08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com