

PAZO^D
LA CUESTA
RIBAS DE SIL 1608



Añada	2024
Nombre	Pazo de La Cuesta Godello
Zona de producción	DO Ribeira Sacra
Descripción de la cosecha	El ciclo vegetativo transcurrió con condiciones favorables, con brotación regular y desarrollo uniforme. El verano seco y caluroso favoreció la maduración y la sanidad de la uva, mientras que las lluvias finales retrasaron ligeramente la vendimia sin afectar la calidad. La cosecha fue equilibrada, con uvas maduras, aromáticas y ácidas, permitiendo vinos con buena expresión varietal, estructura media-alta, frescura y potencial de guarda, reflejando fielmente el carácter del viñedo y la añada.
Uvas	Godello procedente de parcelas propias con cepas en espaldera de 40 años de edad media. Orientación Noreste.
Suelos	Franco-arenosos, que proporcionan un equilibrio ideal entre drenaje y retención de agua. Poseen una alta capacidad para retener nutrientes esenciales y un nivel de fertilidad moderado, regulando el vigor de la vid y favoreciendo la producción de uvas más concentradas y de mayor calidad.
Proceso de vinificación	Vendimia a mano con selección de fruta en viñedo. Despalillado y maceración prefermentativa a baja temperatura durante 6 horas. Fermentación alcohólica en acero inoxidable por debajo de 20°C. Crianza de 4 meses sobre sus lías finas con remontados periódicos semanales.
Nota de cata	A la vista, este godello se presenta como un vino muy limpio y brillante, con un color amarillo pajizo y ribete dorado, que invita a disfrutarlo desde el primer momento. En nariz se despliegan aromas de fruta y flores blancas, acompañados de sutiles notas herbáceas y un delicado matiz cítrico, que le dan un perfil aromático definido y armonioso, muy varietal. Al probarlo, tiene un ataque untuoso sostenido por una acidez bien medida que aporta tensión y equilibrio. El posgusto es largo y deja un agradable amargor final que aporta complejidad.
Graduación	13 % alc. en vol.
Acidez total pH	5 g/l en H ² T 3.41
Azúcar residual	1 g/l
Producción	9,150 botellas de 75cl.