

## ALMALARGA 2022

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:**Ribeira Sacra

**SITUACIÓN:** Laderas de Pantón (Pombeiro)

**ORIENTACIÓN:** Sur

**VENDIMIA:** Selectiva y manual

**VARIEDAD:** Godello

**COSECHA:** 2021

**ALCOHOL:** 12,5%

**TEMPERATURA ÓPTIMA DE SERVICIO:** 10°C

### NOTAS DE CATA:

**Fase visual:** Color amarillo pajizo, con reflejos dorados, característicos de su juventud. Aspecto limpio y brillante.

**Fase olfativa:** Intenso, afrutado, mineral, con fondo floral. Predominio de fruta madura: manzana, pera, melocotón.

**Fase gustativa:** Buena entrada en boca, suave, goloso, amable. Es equilibrado, untuoso, con gran persistencia. Final redondo y agradable. Alcanzará gran madurez en botella.

### ELABORACIÓN:

La uva se transporta rápidamente a bodega donde se clasifica en la mesa de selección, pasando a la prensa y permaneciendo 24 horas a baja temperatura para la caída de las lías gruesas. Posteriormente se realiza la fermentación alcohólica a temperatura controlada (13°-15°). Tras la fermentación, se realiza el proceso de crianza sobre lías finas durante cuatro meses.