

DIAS DE VINO Y ROSAS

La explosión de la godello

La uva godello está arrojando cada vez mejores resultados en la esquina noroeste peninsular. Aclimatada perfectamente a suelos duros y pizarrosos, con texturas arenosas, ofrece unos blancos con personalidad, donde la fruta es el pasaporte para vinos de mucha boca. En la emergente Valdeorras, entrañable zona continental con acusada influencia atlántica, destaca el Pezas 2005. Respetando genuinamente un entorno mineral, se cultiva una uva en pequeñas parcelas siguiendo una exquisita trazabilidad. La botella de este vino godello por derecho responde a una precisa crianza en bodega de roble francés de suave tostado que tras su estancia de cinco meses presenta un vino largo para su carácter. Las notas de cata son ejemplares: a su color lleno de matices le sigue un complejo aroma donde se combina la resonancia de la fruta de hueso y muchos ribetes punzantes. Y, por supuesto, la boca de este vino, cuya mejor expresión se encuentra a partir del tercer año, es elegantemente untuosa, sin perder la frescura y de perfecta compañía para muchos platos que no sólo son el inevitable pescado.

A. SÁNCHEZ MAGRO

BODEGAS: Valdesil.
TIPO DE VINO: Blanco fermentado.
DESCRIPCIÓN: Equilibrado, concentrado y sugestivo godello criado cinco meses en bodega francesa.
PRECIO: 19,95 euros.
WEB: www.valdesil.com