

## Montenovo 2007

Godello  
D. O. Valdeorras

**Variedad:** En su totalidad de la variedad godello autóctona de Valdeorras.

### Viñedos:

La uva utilizada para la elaboración de Montenovo proviene de viticultores locales, cuyas viñas están localizadas en A Rúa, Larouco, Rubiá y Petín y de viñedos jóvenes propiedad de la bodega. Los viñedos tienen similares características edafológicas, de orientación, edad de cepas y rendimientos. Estos viñedos son supervisados por nuestro equipo técnico durante todo el año.

### Suelos:

Combinación de suelos arenosos y de granito.

### Viticultura:

**Viticultura de base tradicional:** Tanto en las viñas propias como en las alquiladas a viticultores locales, aplicamos la poda tradicional de invierno, el arado, la poda en verde y el aclareo de racimos en aquellas parcelas donde es necesario. No utilizamos herbicidas, ni sistémicos, que puedan alterar el ciclo vegetal.

**Altitud:** 500m sobre nivel del mar. Latitud y altitud adecuadas que permiten la maduración óptima de la uva.

### Clima:

Clima mediterráneo con influencia atlántica, con temperaturas extremas. La media anual es de 13° C, con máximas de 32° C y mínimas de -5° C. Su pluviometría oscila entre 850 y 1000 Mm. Con un período seco y soleado de mayo a septiembre.

### Vendimia:

La cosecha 2007 se ha visto marcada por un drástico recorte en la producción con respecto a años anteriores. En la cosecha 2007 ha habido un retraso en la floración, y un desarrollo lento y progresivo del fruto, debido a un verano de temperaturas muy suaves. El retraso se ha visto compensado con temperaturas en torno a los treinta grados a finales de agosto y principios de septiembre. La calidad de la uva ha sido muy buena, con graduaciones en torno a los 12 y 13 grados.

### Elaboración:

Elaborado tradicional utilizando exclusivamente el mosto yema de la variedad autóctona godello. Se realiza una vinificación parcelaria para respetar así las diferentes expresiones y personalidad de cada viñedo. La vendimia es realizada a mano y es transportada en cajas

**Fermentación:** en depósito de acero inoxidable.

**Maloláctica:** no realizó maloláctica

### Análisis:

**Alcohol:** 13,80 % vol.

**Acidez Volátil:** 0,45g/l

**Acidez Total:** 6.0g/l

**PH:** 3,40

### Notas de cata:

#### Cata Sensorial:

Amarillo pajizo con reflejos verdosos. Muy expresivo en nariz, con predominio de aromas florales, hierba verde fresca y anís silvestre, paso agradable en boca, entrada amplia, untuoso con acidez justa y perfecto equilibrio.

#### Maridaje

Acompañante ideal de pescados blancos, verduras y carnes blancas.

### Evolución

A lo largo de los primeros dieciocho meses conservará íntegra su plenitud aromática.

#### Servicio

Es muy importante servir a unos 8-10° C.

#### Botellas

Disponible en botellas de 33 cl, 75 cl y 1'5 lt

#### Producción:

75.000 botellas

