



Dos variedades cada vez más apreciadas

La Godello y la Macabeo son dos variedades de uva que cada vez tienen más adeptos entre viticultores y consumidores. La primera en Valdeorras y el Bierzo, y la segunda en el Valle del Ebro y la costa mediterránea.



CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

Macabeo o Viura

Esta variedad de uva blanca es una de las más extendidas, especialmente en la mitad este, de la península ibérica. Es conocida generalmente como Macabeo en zonas de la costa mediterránea y zonas limítrofes de la meseta como la Manchuela, así como en Aragón. Pero su fama tradicional ha radicado en ser la variedad principal de los grandes vinos blancos de Rioja y en formar parte de la mezcla del Cava. Muchos productores están descubriendo su finura y potencial.

La uva Godello

La uva Godello se ha convertido en una de las variedades más apreciadas y reconocidas por los consumidores y la prensa especializada. Una variedad endémica del noroeste de España, principalmente de El Bierzo, la Ribeira Sacra y Valdeorras. La Godello, desconocida hasta hace 20 o 30 años, es una variedad con un gran potencial, que puede dar agradables vinos jóvenes, pero sobre todo vinos con crianza con capacidad de envejecer.

Región

Valdeorras y Campo de Borja



¿Sabías que...? A la uva Godello se le conoce en Galicia con otros nombres como: Agudello, Verdeja, Verdelho o Berdello Ojo de Gallo.



Consulta tus fichas didácticas, añade vinos a tus experiencias y mucho más, con la APP de Wine is social. ¡**Descárgatela!**



APUNTES GASTRONÓMICOS



A Coroa Lías: La combinación de finura, frescor y una boca amplia y cremosa, es ideal para un sabroso risotto de vieiras.



El Casetero Blanco: El Casetero Macabeo es un vino seco de aromas sutiles, un contrapunto perfecto para el sabroso y crujiente frito de unos calamares a la andaluza.



A Coroa Lías 2019

Bodega: A Coroa
Tipo: blanco
País: España
D.O. Valdeorras
Consumo: Hasta 2024
Grado alcohólico: 13,5%

@AdegaACoroa
@AdegaACoroa
Adega A Coroa



afrutado

El Casetero Blanco 2018-19

Bodega: Cuevas de Arom
Tipo: blanco
País: España
D.O. Campo de Borja
Consumo: Hasta 2022
Grado alcohólico: 13,5%

Bodega Cuevas de Arom
@cuevasdearom
-



ligero



Elaboración

Varietades: 100% Godello

Viñedos: el vino se elabora con uvas de diferentes parcelas de propiedad, 18 ha en total, situadas en A Rúa de Valdeorras (Ourense), y son el resultado de una viticultura controlada, minuciosa y respetuosa.

Vinificación y crianza: tras el prensado y la fermentación en tinas de acero inoxidable a temperatura controlada, el vino envejece en los depósitos con sus lías finas durante 5 meses.

Elaboración

Varietades: 100% Macabeo

Viñedos: las uvas de la variedad Macabeo provienen de diferentes parcelas de la zona del Campo de Borja.

Vinificación y crianza: el vino fermentó en tradicionales depósitos de hormigón con levaduras autóctonas, y posteriormente tuvo una crianza de unos meses con sus lías.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



Equipo de sumilleres de Wine is Social:

"Un fantástico Godello elaborado con uvas seleccionadas de 6 parcelas propiedad de la bodega y criado en lías, para obtener una boca más cremosa y amplia."



César Cánovas



David Forer

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



Equipo de sumilleres de Wine is Social:

"Un vino blanco fresco, que expresa perfectamente el carácter de la uva Macabeo. Con aromas herbáceos a heno, pimienta blanca y notas de lima sobre fruta de hueso."



Raúl Igual



David Seijas

Bodega

A Coroa es una bodega familiar que se ha convertido en uno de los referentes de la D.O. Valdeorras. La bodega está situada cerca del municipio de A Rúa, en una zona elevada por encima del río Návea. Elaboran vinos con uvas de 6 parcelas plantadas en su mayoría con uva de la variedad Godello, y una pequeña parte de Garnacha Tintorera.

La voz del productor

Ángel Sánchez: "En A Coroa hemos hecho una apuesta por la viticultura, soy un convencido de que el 85% del vino se hace en la viña."

Bodega

Fernando Mora, Master of Wine, el enólogo de Borsao, Mario López, y el abogado Francisco Latasa, especializado en comercio internacional, decidieron expandir su proyecto enológico, y pasar a elaborar vinos en una zona de la que, Fernando en concreto, siempre ha estado enamorado: Campo de Borja. Trabajando las viñas viejas de Garnacha y Macabeo del Moncayo.

La voz del productor

Fernando Mora: "Un garaje, viñas viejas y un sueño, hacer el mejor vino. No queremos reglas, creemos en nuestra tierra, nuestras uvas y nuestros sentidos."