



Ficha Técnica

ENVEJECIMIENTO:

Joven

VARIETADES:

Godello (100%)

ANÁLISIS:

Grado alcohólico: 12,5% vol.

AÑADA:

2021

Consejos del enólogo

Consumir a una temperatura de 9°C.

La Duda

Al sur de la provincia de Ourense, en el límite de la frontera con Portugal, se extiende la pequeña Denominación de Origen Monterrei, cuyo cultivo de la vid se remonta a la época romana. Ésta destaca por la preservación de las variedades autóctonas denominadas preferentes, entre las cuales se encuentra la uva Godello, y al hacerlo, se obtienen vinos de características específicas, con carácter y que expresan la tipicidad de la zona.

Vinificación

La parte procedente del valle se vendimia de forma mecanizada, durante la noche, mientras que la procedente de las laderas se vendimia a mano, en cajas de 20 kg. Sin macerar, fermentamos entre 16 y 18°. Los vinos permanecen con sus lías finas durante tres meses. Finalmente seleccionamos cuidadosamente las mezclas para que el conjunto de las uvas procedentes de las pequeñas fincas expresen la esencia de Monterrei. Este año la fermentación maloláctica no fue necesaria.

Viticultura

La uva procede de pequeños viñedos cultivados dentro de la demarcación de Monterrei. Son viñedos jóvenes, si bien en las últimas etapas de su juventud. Algunos están ubicados en el valle y otros en las laderas: los primeros confieren concentración y los segundos más intensidad aromática.

Características sensoriales

La Duda muestra un color amarillo pajizo claro y brillante. En nariz aparecen aromas de nectarina, melocotón blanco y fruta de hueso. En boca vuelven a aparecer las notas a melocotón blanco y nectarina en perfecto equilibrio con las brillantes texturas minerales. Destaca su final cítrico, limpio y largo y elegante.

Maridaje

Por su elegancia, La Duda combina muy bien con todo tipo de pescados y mariscos. Con ensaladas tibias y quesos cremosos. También es buen compañero de arroces con pescado y de tapeo gastronómico.

Periodo de consumo

Se recomienda consumirlo durante los dos primeros años.