



Ficha Técnica

ENVEJECIMIENTO:

Joven

VARIETADES:

100% Godello Ecológico

ANÁLISIS:

Grado alcohólico: 13% vol.

Azúcar Residual: 1,5 g/l

Apto para veganos

AÑADA:

2024

Consejos del enólogo

Consumir a una temperatura de 9°C.

La Duda

El vino La Duda es una expresión elegante y sofisticada de la uva Godello. Este vino se caracteriza por su gran frescura y complejidad.

Vinificación

La vendimia se realiza por la noche y habitualmente a mediados de septiembre. No existe maceración prefermentativa.

El inicio de la fermentación alcohólica se realiza a temperatura baja, en torno a los 16°C, para terminar en 18-19°C. Los vinos permanecen con sus lías finas durante tres meses, excepto alrededor del 15% del vino que estará en barrica de 500L durante 4 aproximadamente meses (dependiendo de la añada). Este porcentaje aporta más volumen y complejidad al vino sin ser nunca predominante.

Viticultura

La uva procede de viñedos de mediana edad plantados hace 20 años con una pendiente suave en los que se busca zonas aireadas donde no se acumule la humedad.

Características sensoriales

La Duda muestra un color amarillo pajizo claro y brillante con reflejos limón.

En nariz aparecen notas de flores blancas, aromas de cítricos y fruta fresca, notas de hierbas aromáticas y fondo balsámico.

En boca, la sensación es agradable, fresca y elegante. Se perciben aromas florales y fruta fresca con un ligero fondo de tostado que le aporta complejidad.

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 acompañante de arroces con pescado y de tapeo gastronómico.

Periodo de consumo

Se recomienda consumirlo durante los dos primeros años.