

ATLANTIS

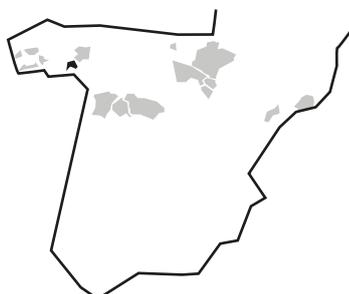
by Maetierra

Atlantis Godello 2016

Fino y delicado,
floral y sedoso



Medalla de Plata
Premios Mezquita 2015.
Añada 2014.



D.O. Valdeorras



Origen

Cuatro vinos de cuatro denominaciones de origen distintas, creados bajo la influencia del clima atlántico con variedades autóctonas como la Albariño, Treixadura, Godello y Hondarrabi Zuri. Todas comparten la influencia de un clima fresco, con precipitaciones constantes y que genera unos vinos con el perfecto balance entre frescura y acidez.

Variedades: Godello.

Viñedo: Los viñedos de más de 25 años plantados en vaso y algunos más jóvenes plantados en espaldera. Suelos graníticos y de pizarra. Viñedos en ladera, con desniveles de entre un 20 y un 40%, situados entre 400 y 600 m sobre el nivel del mar.

Vendimia: Segunda quincena de septiembre. Selección de uva a la entrada de bodega.

Elaboración: Prensado neumático y posterior flotación de mosto. Fermentación en depósitos de acero inoxidable, temperatura controlada inferior a los 18°C.

Crianza: 4 meses sobre lías en barricas de roble francés y europeo de 500 litros.

Grado: 13% Vol.

Cata

-  **Visual:** Color amarillo pajizo con reflejos verdosos.
-  **Nariz:** Intensidad media. Destacan los aromas de flores frescas y minerales. Notas de frutas cítricas y de hueso. Ligeros aromas de crianza, de lías finas y frutos secos.
-  **Boca:** En boca despliega su estructura y complejidad con un final equilibrado y amplio.



Año caracterizado por una meteorología desfavorable: abundantes lluvias en primavera y altas temperaturas y pedrisco en verano. Finalmente la uva cosechada fue de óptima calidad aunque se dio una importante reducción de producción con respecto a la vendimia anterior.