

ATLANTIS

by Maetierra

ATLANTIS GODELLO 2019

Fino y delicado, floral y sedoso.

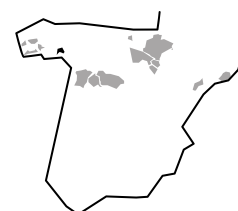


ORIGEN

En nuestro afán por explorar, en 2014 comenzamos un viaje en busca de las zonas con mayor potencial para los vinos blancos de España. Raúl Acha, director técnico, y Richi Arambarri, nuestro CEO, ponen su mirada en el norte, en aquellas D.O.s que destacan por su frescura, pues están fuertemente influenciadas por el clima atlántico.

Para la colección Atlantis seleccionan cuatro pequeñas regiones con poca proyección internacional pero muchas historia y sobrada capacidad para competir con las mejores zonas de blancos del mundo: Rías Baixas, Ribeiro, Valdeorras y Txakoli de Álava. Allí elaboramos los cuatro vinos de Atlantis con variedades autóctonas: Albariño, Treixadura, Godello y Hondarrabi Zuri.

La Godello de Valdeorras supuso para nosotros el descubrimiento de una de las variedades más interesantes de España en blancos para elaborar un vino más complejo y estructurado, más gastronómico.



D.O. Valdeorras



PREMIOS

Medalla de Plata
Premios Mezquita
2015. Añada 2014.

90 puntos
Guía Peñín 2020.
Añada 2017.



ATLANTIS

by Maetierra



INFORMACIÓN TÉCNICA

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: Entre el 10 y el 15 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: 13,5% 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.



AÑADA 2019

Cosecha con un clima muy variable. El invierno seco y una primavera lluviosa con bajas temperaturas provocaron la proliferación del Mildiu. El verano fue muy seco y el grado fue un poco más alto del habitual, pero la acidez también se concentró, por lo que el vino resultó muy equilibrado. Las uvas alcanzaron una madurez óptima y un estado sanitario muy bueno.
