

VIVIR ^{EL} VINO

LA GUÍA

365
VINOS AL AÑO
2009


LOS 365 MEJORES VINOS ESPAÑOLES

Nuestro comité destaca: Lo podemos considerar más ligero que otros años, destacando el equilibrio de los sabores amargos y ácidos.

La cata: Es un vino de buena intensidad, donde dominan las notas herbáceas como de ramas de eucalipto, jara, notas cremosas de lías y vainillas suaves que vienen de la bodega y que ocultan a una fruta cítrica de pomelo, que sale tímidamente. En boca es sabroso en su entrada, jugoso, destacando la acidez, en un vino que tiene un cuerpo medio-alto para esta zona, con las notas cremosas de la bodega y esos amargos ricos que ya nos mostraba en la nariz, dejando un final muy agradable.

Blanco Guitián Godello 2007

89

7° 6-12€ 

Blanco joven. 100% Godello.
Grado alcohólico: 12,5% vol.

Nuestro comité destaca: La nariz floral y su buena acidez y cremosidad en boca.


La cata: Es un vino de buena intensidad, donde domina la madurez, con notas cremosas, entre lácticas y almibaradas, de una fruta cítrica y amarga como las piñas pequeñas. Es muy floral, como el cerezo o el almendro. En boca tiene un buen paso, destacando la acidez que aporta jugosidad, junto a un sensación cremosa que da cierta golosura, a la vez que aporta cierto esqueleto, dejando un final herbáceo, goloso y ácido, muy agradable para un vino joven.

BODEGAS RAFAEL PALACIOS

Rafael Palacios es hijo de D. José Palacios Remondo (fundador de Bodegas Palacios Remondo) y un apasionado de la elaboración de los vinos blancos. Después de elaborar su primer blanco en la bodega familiar, Pláacet, se decide a crear su propia bodega en Galicia, en el Valle del Bibei, bajo la denominación de Valdeorras, donde encuentra unos viñedos refinados de Godello, ideales para elaborar sus blancos refinados, los cuales cultivaba recuperando la viticultura tradicional, sin uso de herbicidas ni tratamientos de síntesis.

Blanco As Sortes Valle del Bibei 2007

92

8° 24-30€ 

Blanco con crianza. 100% Godello.
Crianza en barrica: 8 meses en roble francés.
Crianza en botella: 3 meses.
Grado alcohólico: 13,5% vol.
Producción: 28.000 botellas.

Nuestro comité destaca: Sigue siendo uno de los valores más importantes de la zona.

La cata: Es un vino de media intensidad, donde se perciben notas cremosas como florales que recuerdan a la acacia, junto a notas frescas de piel de limón y pifa, sobre las sensaciones delicadas de la barrica, muy bien utilizada. En boca destacamos una acidez generosa, que conjuga bien con el volumen que le aporta la fruta algo madura, y la cremosidad que llega de la barrica. Se le echa de menos que los amargos estén un poco más presentes para ayudar en el recorrido.

BODEGAS VALDESIL

La bodega surgió en el año 1990 en la localidad de Córsgomo, materializando la tradición vitícola familiar y el interés por el potencial de las variedades de la zona. Fueron creadas por un grupo de empresarios con experiencia en el sector y de viticultores valdeorreses, con el objetivo de dotar a la región de los medios técnicos y humanos adecuados para aprovechar todo el potencial de las variedades autóctonas Godello, Mencía, Gran Negro y Doña Blanca.

Blanco Pezas da Portela 2006

95

10° 18-24€ 

Blanco Fermentado en Barrica. 100% Godello.
Crianza en barrica: 5 meses en roble francés.
Crianza en botella: 6 meses.
Grado alcohólico: 13,5% vol.
Producción: 6.500 botellas.

Nuestro comité destaca: Se ha notado un cambio importante en la calidad de los vinos de esta bodega.

La cata: Es un vino de buena intensidad, elegante, con notas finas de un ahumado ligero de la barrica, nata de la goma de borrar, vainillas de la crema pastelería, junto a frutas amarillas como el membrillo, anisados de las hierbas del hinojo, herbáceo como la lavanda y un fondo mineral pizarroso, poco común en este tipo de vinos. En boca es amplio, con volumen, de un cuerpo graso, licoroso y cremoso, donde destacamos una acidez generosa que muestra la mineralidad que observábamos en la nariz. Los amargos, salinos, dulces y ácidos conviven en perfecta armonía en un conjunto grande, donde la barrica no ocupa ningún lugar destacado, sino que se integran perfectamente con todos los sabores.

► C/Córgomo s/n
Vilamartín de Valdeorras (Ourense)
Tel.: 988 337 900. Fax: 988 337 901
www.valdesil.com
valdesil@valdesil.com

Fundada en 1990
Propietario: Familia Prada
Director: Guillermo Prada Luengo
Enólogo: Cristina Mantilla
Dir. Comercial: María Añibarro
Superficie: 20 has.
Producción: 27.000 litros de Mencía y 100.000 litros de Godello
Exportación: 50%
Horario de visita: de L a V de 9 a 13h. y de 16 a 18h.

Avda. Somoza 81
A Rua (Ourense)
Tel.: 988 310 162

Fundada en 2004
Dir. Comercial:
Rafael Palacios
Inmaculada Pazos
en propiedad y 10
viticultores 100%
Godello
10 litros de Louro y
10 litros de As Sortes
Exportación: 50%



Blanco Montenovo 2007**90**

8°

6-12€



Blanco Joven. 100% Godello.

Crianza en botella: 6 meses.**Grado alcohólico:** 13,5% vol.**Producción:** 70.000 botellas.

Nuestro comité destaca: Nariz fresca, limpia, expresando ricas notas herbáceas de la variedad y con una boca muy jugosa y alegre en todo el paso.

La cata: Es un vino de buena intensidad, con dominio de las notas herbáceas, como el laurel y el eucalipto fresco, con una fruta de hueso algo verde a la que le falta madurar, albaricoque y paraguaya, apuntes licorosos que ponen la nota cremosa y una ligera maceración en lías. En boca tiene un buen paso, fresco, jugoso, sávido, donde la acidez viene acompañada de unos amargos gratos, como la piel de una ciruela amarilla, lo sentimos cremoso, por esa parte cálida del licor y de las lías. Su final es grato y herbáceo.

Somoza s/
A Rua (Ourense)
Fax: 988 310 918

Fundada en 1981
etario: Varios socios
Fernando González
ercial: Javier Rey
Inmaculada Pazos
Superficie: 7 has.
100% Godello
n: 58.000 botellas
Exportación: 40%
3h. y de 16 a 19h.

**BODEGAS
VINA SOMOZA**

Esta joven bodega fue presentada oficialmente en 2002 y desde 2003 sus vinos han recibido numerosos premios nacionales e internacionales. Apostando por la variedad reina de esta denominación, la Godello, la bodega desarrolla su actividad en A Rua de Valdeorras, teniendo en la actualidad unas instalaciones, con los mas importantes adelantos técnicos de última generación.

Blanco Viña Somoza Selección 2007**90**

8°

12-18€



Blanco con crianza. 100% Godello.

Crianza en barrica: 6 meses en roble francés sobre sus lías.**Crianza en botella:** 6 meses.**Grado alcohólico:** 13,5% vol.**Producción:** 8.000 botellas.

Nuestro comité destaca: Una buena muestra de la zona, donde se combinan bien las sensaciones herbáceas y las cremosas que dan cuerpo.

La cata: Es un vino de buena intensidad, donde domina esa línea herbácea que muestra la variedad Godello en esta zona, recordando esos jardines recién regados, cremosos de frutas blancas maceradas en licor, algo purzentes, y una nota de vendimia tardía como de miel. En boca es sabroso en su paso, jugoso a la vez que grato en el recorrido, gracias a esa punta licorosa que crea una sensación amielada como de vendimia tardía, mezclada con lías, una rica acidez y un final persistente herbáceo.