



# Dai da Lenda







## Val da Lenda Godello

Variedades: Godello 100%

Bodega: Víctor Manuel Rodríguez.

D.O. Ribeira Sacra, subzona Amandi.

Suelo: Esquisto, cultivo en viñedos abancalados con pendientes que llegan a un 80% de inclinación, orientación sur, microclima mediterráneo con influencia atlántica pluviometría anual media 700 mm. Tª media 14°C.

Insolación anual media: 2000 horas

Edad de los viñedos: 25/80 años.

Poda: en vaso y espaldera.

Vendimia: En cajas de 20 kg, los racimos de la variedad Godello son vendimiados a mano y seleccionados en campo. Una vez despalillados pasan a prensa sin maceraciones, de la que sale un mosto limpio y fragante que fermenta en depósitos de acero inoxidable de forma lenta y controlada.

Nota de Cata:

Vino blanco con la Godello como única varietal, color amarillo pajizo, lágrima densa.

En nariz se despliegan paso a paso en copa parada los aromas primarios de la variedad fruta blanca ligeramente ácida, pera, manzana, que armoniza con las sensaciones más tropicales que asoman al agitar la copa, todo ello envuelto en una seda de aromas atlánticos, minerales y amielados.

En boca es untuoso, buena estructura, acidez equilibrada, mucha frutuosidad y un final goloso.

Temperatura servicio 8°C a 10°C.

Cosecha limitada a 1500 botellas obtenidas de nuestros verticales viñedos a orillas del Río Sil.



Vendimia manual



[www.valdalenda.com](http://www.valdalenda.com)



## Sete Tolos

Corría el año 1991 cuando “7 **locos**”, uno de ellos mi padre, decidieron dar forma a un proyecto que hoy es conocido como “Ribeira Sacra”.

En honor a ellos nace este exclusivo vino elaborado en las laderas del río Sil en pequeños banales, con un 85% de desnivel, en donde hemos seleccionado las uvas de las cepas mas viejas de una de nuestras parcelas.

Solamente 1320 botellas por añada, es decir, sólo hay en todo el mundo 1320 botellas de este vino y añada.

### NOTA DE CATA:

**VARIEDAD:** 100% mencia.

**AÑADA:** 2019

**BARRICA:** 21 meses, 500 litros de roble francés. Tostado ligero.

**FASE VISUAL:** Rojo Cereza, bien cubierto, brillante.

Lágrima densa, que nos da una secuencia envolvente en la copa.

**NARIZ:** Potente y limpio en nariz, atractivo, muy frutal, nos devuelve gran variedad de frutas rojas de baya con recuerdos de especias perfectamente ensamblados con cacao y tostados, así como cuero y regaliz que le aportan complejidad y marcada personalidad.

**BOCA:** Vía retronasal limpia y potente, de carácter frutal y mineral. Bien construido, equilibrado, potente, vivo, con carnosidad.

A destacar su interesante persistencia final en boca.



# Val da Lenda

**Variedad:** Mencía 100%.

**Bodega:** Víctor Manuel Rodríguez López.

**D.O.** Ribeira Sacra, subzona Amandi.

**Suelo:** Esquisto, cultivo en viñedos abancalados con pendientes que llegan a un 85% de inclinación, orientación sur, microclima mediterráneo con influencia atlántica pluviometría anual media 700 mm. Tª media 14°C. Insolación anual media: 2000 horas.

**Edad de los viñedos:** 25/80 años.

**Poda:** En vaso y espaldera.

**Vendimia:** Manual en cajas de 20 kg, los racimos de la variedad son vendimiados manualmente y seleccionados en campo. Estrujado y despalillado a baja velocidad. Fermentación controlada entre 27º C y 28ºC, prensado temprano con presiones muy suaves. Fermentación maloláctica controlada y afinado natural por los fríos nocturnos del invierno propios de la zona.

## CATA:

**Fase visual:** Rojo Cereza, bien cubierto, brillante.

**Nariz:** Potente y limpio en nariz, atractivo, muy frutal, nos devuelve gran variedad de frutas rojas de baya, así como notas florales que le aportan complejidad y marcada personalidad.

**Boca:** Vía retronasal limpia y potente, de carácter frutal y mineral. Bien construido, equilibrado, suave, vivo, con carnosidad, ternura y un punto de calidez.

**Temperatura de servicio:** 14º C.

**Maridaje:** Carnes asadas, estofados de caza, cocido gallego, embutidos y todo tipo de quesos.

**Producción limitada: 20.000 botellas.**



Vendimia manual en pendiente.



[www.valdalenda.com](http://www.valdalenda.com)



V H  
I E  
T R  
I O  
C I  
L C  
T A  
U  
R  
A





*Ven a conocernos!!*

*Reservas en:*

*Tfno: 629 679 639*

*Mail: info@valdalenda.com*



Catas  
comentadas



Fácil  
aparcamiento

Conoce nuestra historia

