
VIRGEN DE GALIR

Diciembre 2017

VIRGEN DE GALIR

La bodega Virgen de Galir se funda en el 2002, en un valle del Rio Galir, en Éntoma, un pequeño pueblo de Orense, Galicia.

El Camino de Santiago cruza el pueblo.

Pertenece a la D.O Valdeorras

La viña mas vieja de Galir, vista desde la bodega.



D. O. Valdeorras

Situada en el Noroeste de España.

La D.O. Valdeorras es conocida por los vinos blancos de Godello.

El clima es continental de influencia atlántica con una precipitación de 700 a 1.000mm al año, según las zonas. Los inviernos son fríos y los veranos bastantes cálidos.



● DO Valdeorras

● Diferentes DO en España

Viñedo

Virgen de Galir se abastece de sus 20 hectáreas de viñedo situado en el valle del río Galir.

A más de 600 metros.

Suelos pizarrosos y de granito descompuesto en terrenos en forma de bancales.

Los suelos de pizarra son poco profundos (30-50 cm).



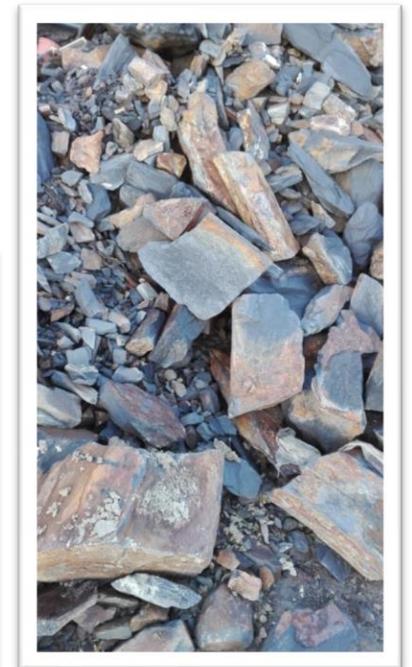
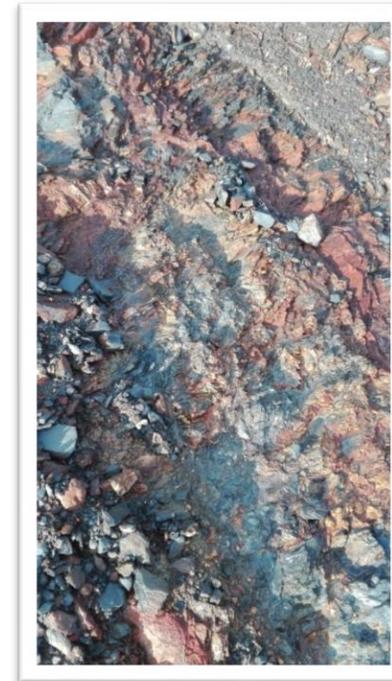


Imagen de la viña al plantarse.

El suelo esta compuesto en su gran mayoría por granito descompuesto.

En los primeros años la viña necesito riego.

Suelo de granito y pizarra





Godello (blanca):

Uva autóctona de Galicia.

Combina la estructura de los blancos de borgoña con la fineza y jugosidad mineral de la uva.

Vinos frescos, cítricos y de carácter mineral.

Es una uva con capacidad de envejecimiento.

“Cuanto mas cato esta uva blanca del noroeste de España, mas la quiero.”

Jancis Robinson - June 2012

Mencia (tinta):

Esta uva se caracteriza por la intensidad de la cereza y las notas herbáceas a menudo encontradas en la Cabernet Franc. Al igual que la Cabernet Franc, la Mencia a veces puede ser pobre, siendo en cata mas estructurada que exuberante.

Variedades: Godello



VIA NOVA

VÍA NOVA es una calzada romana, construida durante la dinastía flavia, que unía las poblaciones de Bracara Augusta (Braga-Portugal) y Asturica Augusta (Astorga).

VARIEDAD:
100% Godello

ELABORACIÓN:
Maceración peculiar durante 10 horas a 10°C.
Fermentación controlada a 18°C durante 15-20 días.

CATA:
Color amarillo pajizo.
En nariz muy varietal, fresco y con aromas a manzana y restos tropicales.
Equilibrado en boca, sedoso, elegante y fresco al paladar. Con un perfecto equilibrio acidez-alcohol persistente y muy placentero.

PUNTUACIONES:
90 puntos Guia Peñin
Commended – International Wine Challenge



Pagos del Galir

VARIEDAD:
100% Godello

ELABORACIÓN:
Maceración peculiar durante 10 horas a 10°C.
Fermentación controlada a 18°C durante 15-20 días. Crianza sobre sus propias lías durante 5 meses.

CATA:
De color amarillo dorado con destellos verdosos. Lágrima media. Muy varietal en nariz, con frescura, floral, con notas de fruta blanca y un pequeño toque de pasas y lima. Muy denso, largo y fresco en boca, donde vuelven a retornar la frutalidad y las notas florales. Con gran consistencia que le aportó la crianza sobre lías

PUNTUACIONES:
90 puntos Guia Peñin
Medalla de Oro - XXIII Concurso de Vinos Premios Mezquita 2017

Variedades - Mencía



VIA NOVA

VARIEDAD:
100% Mencía

ELABORACIÓN:
Maceración prefermentativa 4 días a 0°C.
Fermentación-maceración durante 10-12 días.

CATA:
De color rojo cereza con irisaciones violáceas, luminoso y vivo.
De una potente intensidad aromática, con expresión de moras, ciruelas y fresas frescas, con ligeras notas minerales.
Buena estructura, sabroso, mineral, de cuerpo medio y cálido, con presencia de taninos elegantes. Acidez adecuada, aterciopelado y amplio en el paso de boca. Final frutoso, redondo y profundo.



Pagos del Galir

VARIEDAD:
100% Mencía

ELABORACIÓN:
Maceración prefermentativa 4 días a 0°C.
Fermentación-maceración durante 10-12 días.
Crianza en barrica de roble americano durante 6 meses y 6 meses en botella.

CATA:
Rojo picota oscuro con ribete rubí. De capa media-alta. Gran profusión de lágrima.
De una buena intensidad aromática, compleja, llena de matices. Especialmente donado por frutos rojos y acompañado de frescas notas balsámicas y especiadas, junto con una suave y tenue madera.
Sabroso, carnoso, largo, buena tannicidad, con taninos suaves y sedosos. Notas balsámicas que vuelven en retronasal. Bien estructurado, amplio y cálido.

PUNTUACIONES
90 puntos Guía Peñín
Medalla de Oro - XXIII Concurso de Vinos Premios Mezquita 2017

VIRGEN DE GALIR