



Falcoeira Branco 2019

Naso intenso con note fruttate e floreali. Pesca, buccia d'arancia, mandarino, citronella e fiori d'arancio. Al palato ha un attacco potente. Molto denso e allo stesso tempo incredibilmente fresco, il che conferisce un grande equilibrio. Nel finale lungo con un bel lato agrodolce.

Produttore	Telmo Rodríguez
Categoria	Vino bianco
Paese	Spagna
Regione	Valdeorras
Classificazione	DO
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Godello, diverse autochthone Rebsorten, Doña Blanca
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	5039119
Adatto a	Frutti di mare, Pesce, Pollame
Valutazioni	Robert Parker 95/100 James Suckling 96/100



Vinificazione

Tutte le uve vengono raccolte a mano e attraverso un'attenta selezione vengono lavorate solo le migliori. L'uva viene pressata e il mosto viene fatto fermentare nel tonneau. Il vino viene anche affinato per 10 mesi.

Terroir





Falcoeira è considerato storicamente il miglior vigneto della zona di Valdeorras, dove lavora Telmo Rodriguez, ma purtroppo era caduto in rovina. Telmo e il suo team lo hanno riportato in vita e ripiantato. A causa della sua esposizione a sud e delle temperature calde che ne derivano, Falcoeira è principalmente coltivata a uve rosse. Tuttavia, nella zona inferiore più vicina al fiume, dove c'è più ombra, Telmo ha deciso di piantare Godello e una piccola percentuale di altre uve autoctone. Il Godello può essere descritto come l'uva bianca del paradiso della Spagna settentrionale e in questo terroir unico di Valdeorras mostra tutta la sua classe.

Storia

Bouquet molto espressivo con un'impronta rosso-fruttata e accenti erbacei e floreali. Amarena, fragola, mirtilli rossi, ma anche rose e violette, ortica e tè verde. Al palato è denso e giocoso allo stesso tempo. Frutto grande e concentrato, acidità succosa e tannino rotondo. Il finale è lungo e succoso

