As Sortes



AS SORTES - Val do Bibei

Elaborado con uvas de los viñedos más viejos en propiedad. Seis pequeñas "sortes" que fueron plantadas en la década de los 70 por viticultores locales y que Rafael Palacios adquirió a su llegada a la región durante los años 2004 a 2007. Están situadas en la cara norte del Valle del Bibei, en Santa Cruz do Bolo y a una altitud superior a los 680 metros. Son cepas de la variedad Godello de más de 40 años de edad, y de clones recuperados de antiguas cepas tradicionales supervivientes a la filoxera tras 1.900. Sus suelos, son puros en arenas de granito, poco fértiles y con bajos rendimientos, lo que produce unos vinos con marcado carácter geo-climático y de gran personalidad.

La viticultura está basada en el respeto a la tradición, el uso de tratamientos ecológicos y el manejo de las labores siguiendo el calendario biodinámico.

El mosto fermenta con su propia levadura en barricas de 500 litros. Crianza durante 8 meses en barrica.

"As Sortes transmite sensación de alegría, intensidad aromática a partir de la expresión de acidez, (pomelo, reineta, boj húmedo, flor de castaño..), y reencuentra un atractivo toque mineral. Terreno frío y fruta se funden en brisas de media intensidad. La Godello muestra aquí su lado más agridulce, su angulado y frío inicio en el paladar resulta brillante, se alarga estirado, magro, para recogerse en el final de boca con un abrigo graso y caliente y lleva escrito un guión de larga vida que le proyecta hacia la madurez, donde se desvanece la parte jovial y sobresale la fuerza mineral del granito".

Josep Roca

