

# LOURO



## LOURO DO BOLO

Elaborado con uvas de nuestros viñedos propios y controlados, pequeñas parcelas de la variedad **Godello**, de una edad media de 25 años, situadas a una altitud superior a los 600 metros y cultivadas sobre suelos arenosos de granito.

Estas parcelas se encuentran en el municipio de **O Bolo**, en las **pedanías de Chandoiro, Lentelais, Outardepregos y Santa Cruz do Bolo**. El trabajo principal en la viticultura, es la conducción de estos viñedos hacia un método de trabajo tradicional y ecológico, libre de tratamientos agresivos para la planta y su suelo. Gracias a ello, la expresión del microclima de O Bolo y su suelo arenoso de granito, toman protagonismo en el perfil “terroir” del vino, destacando así la mineralidad y su carácter salino.

El mosto fermenta en Foudres de 35 Hl. de roble francés de los bosques de Normandía y permanece en crianza sobre sus lías finas durante 4 meses hasta su embotellado.

*El aspecto visual es limpio y elegante, de color pajizo con un ribete verdoso.*

*Es un vino de aromas nobles, que transmite su intensidad aromática a partir de la expresión de plantas como el hinojo, el tojo y un delicado recuerdo a la flor de castaño, con notas cítricas y un atractivo recuerdo a roca húmeda. En boca se manifiesta grande al ataque, fresco pero voluptuoso al mismo tiempo, graso, que se funde en un paso complejo y frutal. Su final está marcado por la mineralidad salina de su suelo que le aporta personalidad y carácter de gran vino.*



**RAFAEL PALACIOS**

VITICULTOR EN VAL DO BIBEI - O BOLO - OURENSE - SPAIN