

JOAQUIN REBOLLEDO

La verdad no está en un sueño,

sino en muchos sueños Pier Paolo Pasolini.

FINCA TRASDAIRELAS

J. Rebolledo



FINCA TRASDAIRELAS

Godello

TRASDAIRELAS

JOAQUÍN REBOLLEDO

TRASDAIRELAS 2018

1. **Vendimia:** Vendimia manual en cajas de 15 kg.

2. **Varietal:** 100 % godello

3. **Información de la Vendimia (clima):** 6/9/2018.

Excelente estado de madurez y climatología perfecta para un buen estado sanitario de la uva. Ausencia de lluvia. Noches templadas y días cálidos. Excelente equilibrio entre grado alcohólico y acidez.

4. **Nuestros viñedos:** Viñedos en Fontei, Freixido, Trasdeirelas, Pedrazais, A Veiquiña, O Redondo y San Roque. Edad media de 30 años. Desde los miradores de las viñas, a 700 m. de altitud, se contempla el cauce del Sil con todos sus viñedos en una zona dónde las diferencias térmicas entre el día y la noche pueden pasar de los 20 grados.

- Terrenos pizarrosos: está representado, mayoritariamente, por esquistos y pizarras ordovícicas y silúricas con frecuentes bandas de arenisca. Los suelos de pizarra son poco profundos (30-50 cm), con abundantes piedras, sobre todo en superficie, y con texturas en general limosas. Los viñedos cultivados en ellos, proporcionan vinos de componentes aromáticos y sápidos, muy sutiles y con marcado carácter mineral. Son terrenos calientes que potencian el grado alcohólico y la complejidad de las uvas.

- Terrenos franco arenosos: posibilitan maduraciones suaves: por el día irradian calor y por la noche se enfrían más pronto. Esta diferencia de temperatura permite incrementar los valores de azúcar con la luz solar y evita pérdidas de acidez durante las noches. Estas características favorecen la obtención de unos vinos más florales, no muy minerales, con gran carácter varietal,

- Terrenos arcillo-ferrosos: toleran una gran retención de agua, lo que da lugar a la formación de charcos y, por tanto, de suelos fríos. Los vinos de más calidad, en este tipo de terrenos, proceden de arcillas mezcladas con sílice o limo.

Gracias a la visión de Joaquín Rebolledo hoy la bodega cuenta con uno de los viñedos más singulares de Valdeorras. Aquí se encuentran nuestros viñedos, ocupando una superficie de 35 hectáreas perfectamente orientadas al sol, dónde además crecen castaños y olivos.

5. **Clima regional:** Mediterráneo-oceánico (con influencia atlántica) Inviernos fríos. Veranos cálidos. Otoños y primaveras suaves. Clima ideal para vinos secos de primera calidad siendo Valdeorras privilegiada al situarse toda la comarca entre los 300m y los 700m de Altitud

Temperaturas: T^a min=-8° C T^a med=11° C T^a máx=33° C

Pluviométrica: 850-1.000mm Anuales

Límites para el Cultivo: 600-800mm Anuales

Insolación Total: 2.100-2.200 – Marzo a Septiembre, 1.450 óptimas para la maduración.

7. **Rendimiento:** 5.000 KG /HA

8. **Cantidad de producción:** 4.800 KG

9. **Elaboración del vino:** Despalillado (separación de los granos de uva del raspón) y ligero estrujado. Maceración pelicular de las uvas a unos 10 °C (paso previo por el intercambiador de pasta). Prensado seguido de un desfangado estático. Fermentación del mosto limpio en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 16 °C .Crianza sobre lías. Filtración, estabilización por frío y embotellado.

10. **Nombre del enólogo:** Catalina Maroto/ Álvaro Bueno

11. **Premios / Puntos / Reconocimientos:**
Medalla Gran Oro Guía de Vinos de Galicia

12. **Notas de cata:** Fase Visual: Color amarillo pajizo, con reflejos verde limón, limpio y brillante. Olfativa: Nariz franca, intensa y compleja. Presenta fruta de hueso, albaricoque y melocotón, toques de corte cítrico (pomelo) y recuerdos de flores blancas, camomila e hinojo. Ligeras notas minerales. Boca: Buena estructura, denso, graso, sabroso y persistente . Acidez equilibrada, algo salino y con un sutil y elegante amargor que le hacen persistente y seductor. En la retronasal se repiten las sensaciones frutales.

13. **Localización geográfica:**



14. **Curiosidades:** ¿sabías que a Joaquín Rebolledo sus vecinos lo llamaban loco a finales de los años 70 por replantar sus viñedos familiares con variedades autóctonas de Galicia como el Godello únicas en el mundo?

