

JOAQUIN REBOLLEDO



La verdad no está en un sueño,

sino en muchos sueños Pier Paolo Pasolini.

JOAQUÍN REBOLLEDO

J. Rebolledo

JR

GODELLO

JOAQUIN REBOLLEDO



JOAQUÍN REBOLLEDO

GODELLO 2018

- 1. Vendimia:** Vendimia manual en cajas de 15 kg.
- 2. Varietal:** 100 % godello
- 3. Información de la Vendimia (clima):** Inicio el 14/9/2018 y fin el 24/9/2018. 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.

- 6. Fecha de cosecha:** entre el 14 y el 24 de septiembre de 2018.
- 7. Rendimiento:** 6.500 kg/ha
- 8. Cantidad de producción:** 142.000 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:** cosecha sin puntuar hasta el momento. Cosecha 2017: 89 puntos Guía Peñín, Cuadro de Honor en la Guía de Vinos Gourmets, Award Winner en Wines from Spain Awards in UK...
- 12. Notas de cata:** Vino de color amarillo pajizo con reflejos verdes , limpio y brillante . Intensidad aromática alta. Aromas francos primarios, fruta de hueso y cítricos , perfumes de manzana y pera , albaricoque y melocotón , sensación de hinojo. En boca es untuoso , textura ligera grasa y bien estructurado . Acidez bien equilibrada , ligeramente goloso , y con un elegante amargor que le hace persistente en la boca. Postgusto frutal largo.
- 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?



GODELLO