



Vino:

Demencia Godello 2017.

Viñedo	
Año Plantación	1905
Densidad Plantación	4200 plantas/ Ha
Suelo	Franco Arcilloso en ladera con mezcla de elementos gruesos.
Orientación	Sur
Altitud	600 m

Añada.

Año de extraordinaria sequía, precedido de un invierno muy templado; todo el norte de España fue sacudido por una tremenda helada los días 26 y 27 de abril, con la viña muy avanzada, y generando importantes pérdidas de producción y consecuentes daños en el viñedo.

Elaboración	
Fermentación	Depósito de Acero Inoxidable
Levaduras	Autóctonas
Fermentación Maloláctica	No
Crianza	45 días en barrica de roble húngaro y 4 meses en depósito sobre lías.
Estabilización	No
Filtración	0,9 micras
Embotellado	Marzo 2018
Total Botellas	272 unidades (0,75l)

Análisis	
Grado Alcohólico	12,80% Vol
Acidez Total	7,20
pH	3,08
Acidez Volátil	0,58
Ácido Málico	1,01