



Vino: Demencia Godello 2018.

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.

La añada 2018 estuvo marcada por una primavera y un inicio de verano enormemente lluviosos, y por un verano muy corto y bastante fresco. Las plantas se recuperaron de la histórica helada de 2017, la producción fue equilibrada aportándonos vinos de contenido volumen alcohólico. Esta frescura es particularmente positiva para la elaboración de vinos blancos.

Elaboración	
Fermentación	Depósito de Acero Inoxidable
Levaduras	Autóctonas
Fermentación Maloláctica	No
Crianza	Mixta, 120 días en barrica de roble y 4 meses en depósito.
Estabilización	No
Filtración	0,9 micras
Embotellado	Julio 2019
Total Botellas	284 unidades (0,75l)

Análisis	
Grado Alcohólico	13,20% Vol
Acidez Total	7,35
pH	3,12
Acidez Volátil	0,45
Ácido Málico	1,40