

GABA DO XIL O BARREIRO 2023



91 PARKER

- BODEGA**
Telmo Rodríguez
- TIPO**
Vino Blanco
- ZONA**
Denominación de Origen Valdeorras
- VARIEDAD DE UVA**
100% Godello
- GRADO ALCOHÓLICO**
12,5% vol.
- CONSUMO**
Hasta 2030
- TEMPERATURA DE CONSUMO**
10°C
- PREMIOS**
91 Puntos Parker

ELABORACIÓN DEL VINO



VIÑEDO

Este vino proviene de viñedos situados en la región de Valdeorras, conocidos por sus suelos graníticos que aportan una notable mineralidad al vino. La vendimia se realiza de manera manual, seleccionando cuidadosamente las uvas.



VINIFICACIÓN

La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura para preservar los aromas frescos y la expresión varietal del Godello. Posteriormente, el vino pasa por una crianza sobre lías durante unos meses, lo que le otorga mayor complejidad y textura.



NOTA DE CATA

Toda la expresividad de O Barreiro. Un blanco que revela el auténtico carácter de Valdeorras, atlántico y con influencia continental. Este vino elaborado con Godello y pequeños porcentajes de otras variedades locales sobre suelos arcillosos de pizarra es, como dicen en la bodega, todo un “vino de viñedo”. Notas de laurel y flores blancas y todavía es un poco reductivo. El calor de la añada no se nota en el vino, aunque es un poco más maduro y redondo, con el carácter de los suelos tintos de la zona de Larouco. Agradable toque amargo en el final.



COMENTARIO DEL EXPERTO

El Gaba do Xil O Barreiro 2023 es un excelente ejemplo de lo que el Godello puede ofrecer en Valdeorras. Su frescura y mineralidad reflejan perfectamente el carácter del suelo granítico de la región, haciendo de este vino una elección ideal para acompañar platos de mariscos y pescados.

Jorge Saa – Enólogo de Bodegas Telmo Rodríguez

REGIÓN DE ELABORACIÓN

Situada en la provincia de Ourense, Galicia, Valdeorras es una región vinícola con una larga tradición en la producción de vinos de calidad, especialmente con la variedad Godello. Los viñedos se encuentran en suelos graníticos y pizarrosos, y el clima atlántico de la región aporta la frescura y acidez que caracterizan a sus vinos blancos.