

D.O. VALDEORRAS

TEMPESTAD

Tempestad (The storm). Storms are a regular occurrence in Ourense as clouds, rolling in from the Atlantic, unload onto the mountains in dramatic fashion. From the steep, unforgiving terraces of these mountains comes this 100% Godello, a grape native to this region.

Tormentas visitan a menudo Ourense, con nubes procedentes del Atlántico que descargan en las montañas de manera dramática. De terrazas pronunciadamente verticales, ofrecemos este 100% Godello, variedad autóctona de dicha región.

The Region | La Región

Valdeorras has an ideal climate for high-quality dry wines. The vineyards stand between 300m and 700m above sea level and benefit from a Mediterranean-continental climate (with Atlantic influence) consisting of cold winters, warm summers and mild autumns and spring. The grapes for Tempestad come from an extension of 300 hectares of vines, situated on two principal soil types: slate and granite.

Valdeorras tiene un clima ideal para vinos secos de gran calidad. Las viñas están entre 300 m y 700 m respecto al nivel del mar y se benefician de un clima Mediterráneo Continental con influencias del Atlántico, característica que nos da inviernos fríos, veranos muy cálidos y primaveras y otoños suaves. Las uvas para Tempestad provienen de una extensión de 300 hectáreas de viñas, situadas en dos principales tipos de suelo: pizarra y granito.

TEMPESTAD Godello

Grapes are selected by hand before being de-stemmed, pressed and fermented in stainless steel tanks. Once the density reaches 1020, part of the must is raked off to complete fermentation in French oak barrels.

Post fermentation, half the wine is aged on lees for 2 months to add complexity before the final blending and bottling. A complex godello that is best opened half an hour before tasting. A flinty, mineral nose with hints of green fruits (apple) is followed by a very rich palate which is salty, mineral and also fresh and lively. Food pairing - lobster and full flavoured fish dishes, pork and chicken with rich sauces.

Selección manual de las uvas, prensa y fermentación en frío en depósitos de inox. Cuando la densidad llega a 1020, parte del mosto se trasvasa para terminar la fermentación en barricas de roble. Tras la fermentación, la mitad del vino hace una crianza sobre lías durante 2 meses para añadir al vino complejidad antes del cupage final para embotellar.

Un Godello complejo que es mejor abrir media hora antes de catar. Nariz mineral con toques de fruta verde (manzana) seguido de un paladar muy rico, salado, fresco y vivo. Perfecto para acompañar mariscos, pescados pero también cerdo y pollo con sabrosas salsas.




Godello 100%


2 months
French oak


Natural Cork
49 mm.


12 bottles carton