

FINCA LOBEIRA GODELLO 2024

UN VINO DE PAISAJE

Y ENERGÍA SINGULAR

“

*“Con Finca Lobeira nace
un carácter muy puro, con
un toque de monte agreste
y otro de ola y arena.
Arraigado en el granito,
rodeado de bosque y muy
cerca de ese mar que nos
da la vida”.*

”

Paula Fandiño

Enóloga Mar de Frades

DATOS
ANALÍTICOS



VIÑEDO

Monte Lobeira es una pirámide de granito de 293 metros de altitud, que domina el Salnés y la Ría de Arousa. En su vertiente norte acoge un auténtico santuario de viña entre bosques, donde cultivamos, en espaldera, la variedad gallega Godello.

Se trata de un viñedo propio de 7,97 ha que fue plantado en 2004. Situado a 139 metros de altitud, en un valle de la vertiente norte del Monte Lobeira, entre masas boscosas de pinos y eucaliptos. Este emblemático lugar, otorga protección y un sustrato granítico al viñedo.

Datos climatológicos de 2024:

Pluviometría anual:	1.675 mm
Horas de sol anuales:	2.207 h
Temperatura Media a 1,5m.:	16,2 °C

Fecha de vendimia: 13/09/2024

CICLO VEGETATIVO 2024

Las intensas lluvias del otoño impidieron comenzar las labores del suelo y las altas temperaturas provocaron en las cepas una ralentización del agostamiento; todavía en diciembre había presencia de hojas, reflejo del otoño más húmedo y cálido desde que existen registros meteorológicos. La poda de la variedad godello en Finca Lobeira se llevó a cabo en la segunda quincena de febrero.

La brotación del viñedo llegó antes que la primavera y, en abril, los pámpanos ya sobrepasaban el sistema de conducción. Mayo y junio fueron meses decisivos: fuertes lluvias acompañaron la floración y el cuajado y, finalmente, cada cepa mostró uno o dos racimos por pámpano, la carga adecuada para garantizar una buena maduración.

La maduración comenzó a finales de julio. Lluvias débiles y deseadas, junto a largas horas de luz y calor, favorecieron un proceso escalonado y armónico: la acidez descendió al mismo ritmo que las bayas alcanzaban el azúcar deseado, mientras el perfil aromático definía el carácter singular de la añada. Los últimos días en viñedo transformaron una cosecha óptima, rica y expresiva en extraordinaria y excelente. La recolección del godello tuvo lugar el 13 de septiembre, a 20°C, con racimos en plenitud aromática, vendimiados a mano y transportados cuidadosamente en cajas a bodega.



VINIFICACIÓN

El mismo día de la recolección, tras un rápido enfriamiento en sus cajas de vendimia, la godello se clasifica en la mesa de selección, validando un 94% para su elaboración. Los racimos aptos pasan a la prensa, donde separamos el mosto flor, franco e intenso, que llevamos a fermentar a los depósitos de acero inoxidable. Las levaduras autóctonas que llegan al mosto desde el hollejo hacen su trabajo y transforman el azúcar en alcohol.

La atención a la fermentación fue máxima. Temperaturas entre 16 y 20°C, potenciaron la gama aromática de la uva, así como su finura y elegancia. El final de la fermentación acompaña a la precipitación de la lía gruesa al fondo de depósito, el vino se trasiega y permanece con la lía fina. Durante el invierno, trabajamos "El Batonnage". Así cada 15 días, durante 14 meses, se facilita el suave y lento movimiento de las lías finas dentro del depósito, para lograr volumen y golosidad en boca. El 5% de vino se trasiega a barricas de roble francés donde se cría sobre lías durante 5 meses. Pasado este tiempo ambos vinos se ensamblan para su embotellado, tras el cual, pasan un tiempo de crianza y reposo en botella de 4 meses antes de su salida al mercado.