

Elaboración de Ruchel Godello Crianza, en barrica de roble gallego

La elaboración de este vino especial, se hace partiendo de uvas procedentes de las mejores cepas de Godello situadas en viñedos de orientación sur y de terreno pizarroso-arcilloso, el cual y debido al clima extremadamente seco de verano, permite conservar una humedad suficiente para lograr una maduración adecuada para elaborar este vino.



Las uvas son recogidas una vez terminada la vendimia normal, permitiendo así una mayor madurez y una ligera pasificación, siendo prensadas enteras, es decir sin estrujar, fluyendo el mosto a un depósito de acero inoxidable donde decantará 48 horas.

Luego pasará directamente a las barricas de 220 litros de capacidad, de roble gallego, de tostado medio y poro fino, donde llevará a cabo la fermentación alcohólica completa y permaneciendo con las lías por espacio de tres meses, siendo removido todos los días con las mismas, para provocar una mayor integración del vino al mismo tiempo que una mayor estructura y redondez.



Seguidamente será descubado y pasado a cubas de acero inoxidable en donde permanecerá con las lías finas por espacio de otros tres meses, para ser luego clarificado y estabilizado, permaneciendo luego en estado de reposo en acero inoxidable hasta cumplir los nueve meses, donde se procederá a su embotellado.

