

C O V A
BALADAL

Vinça Grom



El vino

Elaboramos Cova Baladal Godello sobre lías como homenaje a nuestros antepasados que elaboraron estos vinos basándose en la uva, las tierras y las características intrínsecas de Galicia, minifundio y variedades de uva típicas de nuestra tierra.

Selección de parcelas con cepas viejas o de baja producción con más aromas. El godello es la uva típica de elaboración de blancos.

Prensado suave y elaboración sobre lías con tempo semanal. Todo ello para obtener un gran vino.



Las parcelas

Localizadas en la rivera norte y sur del río Sil a lo largo de su entrada en Valedoras en Quereño y en su salida en Seadur. Son siete parcelas que concentran toda la tradición y la especificidad de nuestra tierra.



A Campiña

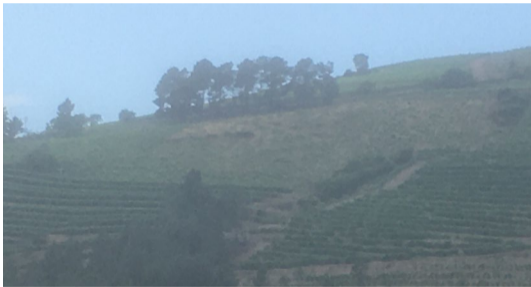
Suave ladera en Quereño con baja producción y alta calidad.





As Chairas

Bancales en O Mazo con gran desnivel.





Pedredo

Parcela en Vilamartín de más de 30 años con suelo pobre y empedrado.





Pedrazais

Parcela en A Rua en suave ladera con suelo empedrado.





Pereiro

Parcela en Seadur de cepas viejas.





Pobra Viejo

Parcelas en O Barco de 50 años en un suelo característico de la zona.





Valdegodos

Parcela Plantada por la familia en los 80 en ladera con suelo pobre.



