

Nuestra Bodega



El viñedo El cultivo de la vid es en Valdeorras muy antiguo, según referencias arqueológicas y literarias que revelan cómo los romanos desarrollaron una interesante actividad vitivinícola en las laderas pizarrosas y graníticas de la cuenca del Sil.

Los viñedos de Bodegas Godeval fueron plantados en los años 70/80 por los fundadores de la Bodega, en las laderas con más pronunciadas pendientes de la comarca. La edad media de las cepas es superior a los 18 años. Buena parte de los mismos viñedos se encuentran orientados al Sur, quedando garantizada la insolación que conduce a una maduración perfecta. Por otro lado, la inclinación del terreno, su carácter pizarroso y la plantación en empalizadas, garantizan una buena ventilación y salud de las uvas.

Cuidadosos de su entorno, utilizan técnicas de producción integrada que respeta al máximo aquel ecosistema. Por sistema y porque la orografía lo obliga, la vendimia es totalmente manual. Contemplar y conocer todo aquello, adelanta la calidad de sus vinos, y también su porqué.



La uva Sabido es que la uva determina las cualidades del vino (su color, sus aromas y su textura), y que los cuidados que ésta recibe determinan su calidad. Comentados ya éstos, queda por señalar las extraordinarias calidades de la uva Godello, variedad autóctona cultivada ancestralmente en la comarca de Valdeorras, con la que se produjo una interesante simbiosis natural. Su escaso rendimiento hizo que fuera sustituida por uvas de más generosa producción, y fue Bodegas Godeval quien hizo el enorme esfuerzo -inicialmente incomprendido- de su recuperación en la comarca. Hoy está, sin duda, entre nuestras variedades blancas con mejor carácter y mayor personalidad.

Sus aromas típicos son frutales (melocotón y manzana madura), florales y herbáceos, con algunos matices anisados y de hierbabuena. La uva Godello, además de su potencial aromático extraordinario, tiene un marcado carácter láctico que produce vinos con un paso de boca muy amplio, exquisitos y de enorme personalidad

Como ha quedado sugerido, aunque hoy se trate de la variedad predominante en la zona, la Godello no siempre tuvo igual presencia en Valdeorras: en 1911 se produce un ataque filoxérico tardío que prácticamente acabó con el viñedo Godello. Tal situación obligó a los viticultores a una replantación de sus cepas; las variedades utilizadas en un comienzo

Nuestra Bodega

fueron la Palomino y la Jerez, que otorgaban gran producción de vino, pero sus caldos resultaban ser poco expresivos y muy corrientes.

Todo esto cambia cuando en la década de los setenta comienzan los trabajos del Programa de Reestructuración Viñedos Valdeorras (RE.VI.VAL.), programados e impulsados por Horacio Fernández Presa, entonces Jefe Comarcal del Servicio de Extensión Agraria, hoy Presidente y enólogo de Godeval. El objetivo era encontrarse con la autenticidad de los vinos de la D.O. Valdeorras en base a sus variedades autóctonas que recuperasen y elevasen el techo de calidad de su vinos.

Estudios definieron la variedad Godello en "blancos" como elemento varietal más característico, variedad en situación de desaparecer, pero que se encontraba dispersa en viñedos antiguos con un porcentaje del 0,005% respecto al resto de las variedades de la zona. En la decisión de elección de la variedad, contaron razones de opinión en la vida de los viejos viticultores del lugar y se optó por recuperar oportunamente la uva Godello.

En 1986 entraron en producción los viñedos dirigidos por el Programa y pertenecientes a la Sociedad S.A.T. Godeval - Godello de Valdeorras. Los responsables de Godeval toman la iniciativa de poner en el mercado el resultado de sus esfuerzos conseguidos con el fruto de sus 17 hectáreas de viñedos, ofreciendo un magnífico vino joven, suave, aromático y afrutado, que responde claramente a la concepción de un magnífico vino monovarietal. Un camino al que poco a poco se fueron acercando luego otras bodegas.



Clima y suelos La zona en donde se encuentran tanto los viñedos como la propia Bodega Godeval tiene un clima continental con marcada influencia atlántica. La temperatura media anual es de 11° con máxima absoluta de 33° y mínima de -5°. Las precipitaciones anuales son del orden de 800 a 1000 mm.

Durante los meses de marzo a septiembre, Valdeorras tiene temperaturas suaves o ligeramente altas, con predominio de tiempo seco y soleado. Durante ese período, en ocasiones surgen lluvias provocadas por frentes atlánticos, que oscilan entre los 200 y 300 mm.

El suelo en el que se asientan las viñas procede de pizarras ordovícicas. Se trata de un suelo tan característico como conveniente pues retiene poca agua, facilitando el drenaje y, por consiguiente, estimulando un profundo desarrollo del sistema radicular en profundidad. Estos suelos favorecen la absorción de luz y calor solares, con acumulación de temperatura que se libera por la noche, produciendo en ocasiones brumas benefactoras. Todo ello facilita un excelente desarrollo de la vid y, en definitiva, permite obtener vinos de gran complejidad y alta expresión.

Bodegas Godeval

nuestra evolución

S.A.T. GODEVAL

Actualizada a Junio de 2015

Fecha de fundación:

Nº de socios:

Superficie de viñedos:

Ubicación:

Capacidad de la bodega:

Producción anual:

Exportación:

Productos:

1986

5 socios

19862 ha	199217 ha
19885,5 ha	201219 ha
199012 ha	201321 ha

1986.....Villamartín de Valdeorras (Paraje de Outeiro)
1988.....Traslado de domicilio social e instalaciones a O Barco de Valdeorras (Mosteiro de Xagoaza)
2009.....Traslado del sistema productivo a la nueva Bodega ubicada en el Barrio Mosteiro de Xagoaza

Capacidad, 250.000 botellas;
Producción actual, 150.000 botellas

1986.....18.000 botellas
1992 – 2015....150.000 botellas aproximadamente

1989.....Comienza las exportaciones a los EE.UU. en un total de 21 estados

Se destina un **30%** de la producción total. También se exporta a: Estados Unidos, Suecia, Holanda, Canadá, Reino Unido, Puerto Rico, Panamá, Andorra y Japón.

1986.....Desde este año se produce el vino monovarietal de Godello, Viña Godeval.

1990.....Se comienza a destilar Aguardiente, con una producción de 1.000 litros anuales

1992.....Se comienza a destilar Licor Café, con una producción de 1.000 litros anuales

1998.....Se comienza a destilar Aguardiente Añejo, con una producción de 225 litros anuales

2005.....Presentación de Godeval Cepas Vellas, resultado de la recolección de uvas procedentes de los viñedos más antiguos de la propiedad y con una presencia en sus propias lías durante unos 5 meses

2015.....Presentación de Godeval REVIVAL
Una producción limitada de 6.600 botellas, resultado de la selección de uvas de su viñedo emblemático "Pancho", uno de los más antiguos de la propiedad, y sometidas éstas, a un proceso de criomaceración

Godeval



Los viñedos propiedad de Bodegas Godeval, ubicados en las laderas pizarrosas del valle del Sil, en el lugar de Xagoaza, singularizan la original expresión de la variedad Godello. Sus frutos consiguen el ensamblaje perfecto en la expresión de un vino lleno de universalidad y así reconocido como uno de los mejores blancos del mundo.

En cata Color amarillo verdoso con reflejos nacarinos, atrayentemente fresco a la vista. Posee un excelente y pronunciado aroma. Es intenso, delicado, elegante y con recuerdos a fruta de árbol. En boca es ligero, suave y sabroso. Sus toques ácidos y dulces le dan equilibrio y le hacen un vino muy personal, con una acusada estructura.

Este vino combina especialmente bien con mariscos, pescados, carnes poco condimentadas, setas y quesos suaves.

Godeval

CEPAS VELLAS

Las uvas seleccionadas de los viñedos más antiguos ubicados en las laderas pizarrosas de Bodegas Godeval y un proceso de vinificación en presencia de sus propias lías, durante 5 meses en depósito de acero inoxidable, dan un carácter, a este vino, de untuosidad y volumen en boca sorprendente y de gran elegancia.



En cata

Color amarillo verdoso con tonos

dorados, aroma de intensidad media, limpio, envolvente, con recuerdos a hierbas de campo, hinojo, hierbabuena, flor de tilo y fruta madura (manzana, melón, melocotón).

En boca se muestra especialmente agradable, con un equilibrio de sensaciones dulces que aportan cuerpo y volumen. Sabores ácidos que dan frescura y notas minerales de gran complejidad, aportados por la pizarra del suelo, ofreciendo un conjunto de sensaciones largas y placenteras.

Este vino combina especialmente bien con mariscos, pescados, carnes poco condimentadas, setas y quesos suaves.



GODELLO

Godeval

REVIVAL

Bodegas Godeval presenta esta serie limitada de 6.600 botellas, resultado de la selección de uvas, procedentes de su viñedo emblemático “Pancho”, uno de los más antiguos de la propiedad, y marcado por su suelo pizarroso y microclima especial, dentro del clima Atlántico continentalizado que afecta a la comarca ourensana de Valdeorras.

Godeval Revival manifiesta todo el componente aromático y gustativo de la variedad godello, una vez sometidas las uvas, a un proceso de criomaceración. La definición de los parámetros de este proceso fueron definidos tras la ejecución, durante 3 años, de un Proyecto I+D, en colaboración con la EVEGA (Estación de Viticultura y Enología de Galicia).



La presentación de este nuevo vino es un homenaje al Proyecto REVIVAL (Reestructuración Viñedos Valdeorras) desarrollado en Valdeorras y responsable de la recuperación de la variedad Godello en los años 70. Fuente de inspiración que se ha unido al objetivo que Bodegas Godeval siempre ha tenido presente: “buscar la mayor expresividad de la variedad Godello”.

Nuestro viñedo, conocido con el

nombre de “Pancho” está situado en el margen derecho del valle, surcado por el río Sil, con orientación de las filas de viñedo Este-Oeste, y exposición Sur. Situado en una ladera muy soleada, con microclima especial que favorece la maduración y la correcta sanidad de las uvas. Acompañado por un suelo y subsuelo 100% de pizarra.

En cata, El color se viste de amarillo con

muchos reflejos verdosos, amable y fresco a la vista. Intensidad aromática acusada, con gran personalidad, En nariz destaca su intensidad aromática y su gran personalidad. En aromas frutales destacan los cítricos, lima, pomelo rosa y notas entre herbáceas y cítricas de jengibre. Al fondo aparece la fruta blanca, pera de agua, la manzana exótica y recuerdos a fruta de hueso como el melocotón. También aparecen los recuerdos vegetales de hinojo, laurel y menta.

En boca sin duda habla su intensidad, persistencia y acidez equilibrada. Es sedoso y envolvente con un gran final aromático y un ligero amargosillo. Con el paso de los años ofrecerá un gran abanico de sensaciones.

Aguardientes y licores

Aguardiente de orujo

Aguardiente blanco procedente de la fermentación controlada de orujos de la variedad Godello, posteriormente destilados separando cabezas y colas para aprovechar al máximo el potencial aromático de la variedad.

Se presenta a la vista incoloro y cristalino. Delicado y frutal –pera Willians– en nariz, hay finas hierbas en el fondo y ciertos toques balsámicos. En la entrada es suave, abriéndose con amplitud de sabores balsámicos y de notas de frutos secos. Agradable al tacto y amplio en matices, con retronasal persistente y perfumada.

Galardonado con una Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas en 2004 y premiado en el 2008 con la Distinción Gallaecia por la Asociación de Sumilleres de Galicia.



Licor café

Obtenido a partir del aguardiente de orujo de la variedad Godello destilado por Bodegas Godeval. De color caoba oscuro con ribete castaño verdoso. En nariz expone un conjunto aromático limpio, de media intensidad, con claras notas de café natural, caramelo, posos de café y recuerdos de toffee. Untuoso a la entrada, en boca despliega sensaciones azucaradas y amargas que aportan amabilidad y facilidad en el paso, con un final y persistencia de regaliz negro.



Licor de hierbas

Obtenido a partir del aguardiente de orujo blanco de la variedad Godello. De atractivo color amarillo ámbar, muy intenso y brillante a la vista. Limpio y muy herbáceo en la nariz, donde despliega claras notas de hinojo con recuerdos a tomillo, orégano y hoja de té de carácter complejo. A la entrada en boca muestra un moderado dulzor, resultando muy equilibrado con su fresca acidez, y una gran amplitud aromática, con vibrantes toques de hierbas balsámicas de gran personalidad.

Galardonado por la Asociación de Sumilleres de Galicia con la Distinción Gallaecia en el 2008.

Aguardientes y licores

Aguardiente añejo

Obtenido a partir del aguardiente blanco elaborado por Bodegas Godeval. Criado y madurado en barricas de roble durante 12 años en las tranquilas instalaciones del Mosteiro.

De color ámbar cobrizo, ligeramente yodado. En la nariz predominan los aromas a madera nueva, notas de vainilla, sobre un fondo de frutos secos, palomitas de maíz, toques de melocotón y melón sobremaduros y recuerdos a bourbon. Entrada seca en boca, intensa, con una punta de tanino vivo, sensaciones balsámicas en retronasal y final tostado bien resuelto.

