ADEGA GANDARELA
COLLEITEIRO DENDE 1989

Bodega Gandarela, situada en las laderas de la margen izquierda del rio Miño, fue fundada en el año 1989 , después de una larga trayectoria familiar, donde la elaboración del vino, mantiene las formas tradicionales del "buen hacer", pasando de padres a hijos, llegando a nuestros días, En Bodega Gandarela heredamos la tradición familiar asociada al vino y a la vitivinicultura en la D.O. Ribeiro. Porque este trabajo ya lo hacían nuestros padres, abuelos y bisabuelos, aunque la emigración marco sus vidas, en cortos periodos de tiempo, la viticultura y la elaboración de vino, siempre fueron el pilar de su economía. Esas pequeñas cosas que a los ojos de un niño y al lado de su abuelo hacen que se marque en sus venas la pasión por una tierra, una historia y un "buen hacer". La mejor herencia que nos han podido dejar con recuerdos marcados de tradición.

Hoy en día, utilizamos una enología simple, pero no sencilla, más sostenible y con menos productos enológicos, pero con procesos inteligentes que nos ayudan a obtener vinos más sanos y perfectos, siendo respetuosos con nuestro entorno. Elaborar vino no es una formula fija. No se emplea anualmente un mismo protocolo ni se mezclan distintos estados de maduración de las uvas, detalles importantes para obtener vinos de calidad.

Según las variedades, nuestra materia prima, que son las uvas, cambian de una campaña a otra porque la climatología en la que se han desarrollado es también cambiante. Nuestros antepasados se guiaban en la elaboración del vino de una forma intuitiva, pero actualmente nos guiamos por los instrumentos que la ciencia nos ofrece con controles de maduración y acidez, para poder calcular el momento optimo de vendimia.

Una base importante que se debe de tener en cuenta a la hora de elaborar un buen vino debe pasar por estudiar y analizar el producto, ver como evoluciona de una añada a otra, estudiar las distintas micro parcelas que poseemos en todo el Ribeiro, ya que son esa herencia que nuestros antepasados nos han dejado, un valor añadido a la complejidad de nuestros vinos, siendo el lado positivo del gran esfuerzo que nos supone su cultivo.

Elaboramos nuestros vinos con uvas procedentes exclusivamente de nuestros propios viñedos. 4 hectáreas en total donde cultivamos, principalmente, Treixadura, Torrontés y Loureira, para elaborar nuestros vinos: Elixir de Gandarela, Gran Gandarela, Viña Gandarela y Coto do Penedo.

Las estrellas de nuestra propuesta son Elixir de Gandarela y Gran Gandarela. Vinos de autor del que producimos ediciones limitadas de 10000 botellas para elixir y 35.000 botellas para Gran, cada año. Para crear nuestros vinos el trabajo empieza en el viñedo, con atención constante a las cepas y a la uva. Durante la vendimia, totalmente manual, hacemos una primera selección de uva en su mejor estado de maduración. Ya en bodega seleccionamos nuevamente, para elaborar estos blancos que cuentan con el respaldo de los paladares más exigentes y que ha obtenido premios tan importantes para nosotros.

Marca

Gandarela es una pequeña bodega familiar de la Denominación de Origen Ribeiro. Bodega con más de 30 años de experiencia, posee sus propios viñedos, mezcla de viejas viñas de uva autóctona, donde está la clave del buen vino. Con un territorio muy especial, por su suelo pobre y granítico y por su clima, ya que, el rio Miño, hace de regulador de fríos y heladas, manteniendo las condiciones idóneas para que aquí salgan las mejores uvas, de donde se extrae mediante una selecta selección de sus mejores variedades de Treixadura, Torrontes, Loureira y Godello el secreto de sus vinos, Gran Gandarela y Elixir de Gandarela.

Nombre: Viña Gandarela
Productor: Manuel Penedo
Variedad: Blanco
Añada: 2015
Zona de producción: Denominación de Origen, Ribeiro, Ourense, Galicia, España.
Variedades: Elaborado con una selección de nuestras mejores uvas de las variedades de palomino, treixadura, torrontés.
Producción total: Ediciones limitadas de 25000 botellas anuales.
Proceso de elaboración: En vendimia esperamos el momento óptimo de maduración del fruto para su recolección, donde ésta se hace de forma manual en cajas de 15 kg. Una vez en bodega se procede a su selección, prensado y posterior fermentación en depósitos de acero inoxidable, durante 15 o 20 días con temperaturas controladas. Después de su elaboración, reposa 6 meses en depósito y 4 meses en botella para alcanzar su perfección.
Cata: limpio y brillante amarillo dorado. Notas a melocotón y miel, intensidad alta.
Maridaje: Su punto de acidez lo hace inigualable para acompañar pescados y carnes.
Temperatura de consumo: 10 - 12º

Nombre: Gran Gandarela
Productor: Manuel Penedo
Variedad: Blanco
Añada: 2015
Zona de producción: Denominación de Origen, Ribeiro, Ourense, Galicia, España.
Variedades: Elaborado con una selección de nuestras mejores uvas de las variedades de Treixadura 60%, torrontes 20% y Loureira 20%.
Producción total: Ediciones limitadas de 25000 botellas anuales.
Proceso de elaboración: En vendimia esperamos el momento óptimo de maduración del fruto para su recolección, donde ésta se hace de forma manual en cajas de 15 kg. Una vez en bodega se procede a su selección, prensado y posterior fermentación en depósitos de acero inoxidable, durante 15 o 20 días con temperaturas controladas. Después de su elaboración, reposa 6 meses en depósito y 4 meses en botella para alcanzar su perfección.
Cata: limpio y brillante amarillo dorado con destellos verdosos. De buena intensidad, nariz delicada, afrutado con lejanas notas de miel, con el frescor y untuosidad justos y un retrogusto con notas dulzonas.
Maridaje: Su punto de acidez lo hace inigualable para acompañar pescados y mariscos.
Temperatura de consumo: 10 - 12º

Premios:

- 1º Premio Blanco Colleiteiros - XL Feira de Viño do Ribeiro.
- Acio de Ouro - XXII cata de viños de Galicia.
- Medalla de Oro - Guía Luis Paadín 2012 y 2014.
- Gold Lavel the best Galician Wines 2013 Houston Texas - Usa.

Nombre: Elixir de Gandarela
Productor: Manuel Penedo
Variedad: Blanco
Añada:2015
Zona de producción: Denominación de Origen, Ribeiro, Ourense, Galicia, España.
Variedades: Elaborado con una selección de nuestras mejores uvas de las variedades de Treixadura 45%, Godello 35% y Loureira 20%.
Producción total: Ediciones limitadas de 10240 botellas anuales.
Proceso de elaboración: En vendimia esperamos el momento óptimo de maduración del fruto para su recolección, donde ésta se hace de forma manual en cajas de 15 kg. Una vez en bodega se procede a su selección, prensado y posterior fermentación en depósitos de acero inoxidable, durante 15 o 20 días con temperaturas controladas. Después de su elaboración, reposa 6 meses en depósito y 4 meses en botella para alcanzar su perfección.
Cata: limpio y brillante de color amarillo limón con trazas oliváceas. De buena intensidad, muy complejo y elegante, notas de frutas en estado óptimo de maduración (pera, níspero..) refinado recuerdo a huerta (laurel, cilantro, orégano..) y todo envuelto en un halo floral. La boca es un primor, y la untuosidad de la fruta acariciada de una frescura natural, propia de su honesto origen, de largo y placentero recuerdo, deja su importancia.
Maridaje: Su punto de acidez lo hace inigualable para acompañar pescados y mariscos.
Temperatura de consumo: 10 - 12º

Nombre: Coto do Penedo
Productor: Manuel Penedo
Variedad: Tinto joven
Zona de producción: Denominación de Origen, Ribeiro, Ourense, Galicia, España.
Variedades: Elaborado con las variedades de Mencía, garnacha y Soussón.
Producción total: 5000 botellas anuales.
Proceso de elaboración: Vendimiado a mano en cajas de 20Kg aprox. Selección en bodega y despalillado, la pasta pasa a depósito de acero inox para su maceración en frío durante 24-48Hs a 7-9ºC. Su fermentación dura entre 15 y 20 días. Posteriormente es descubado, prensado y llevado a depósito para su segunda fermentación maloláctica, donde después de ser retirado de sus lías descansa hasta su embotellado donde descansa, antes de salir al mercado.
Graduación alcohólica: 12.6
Acidez total: 5.2
Notas de la cata: Visualmente se presenta de color rojo picota - cereza con ribetes granates. En nariz es exquisitamente elegante. Conjuga notas de futas rojas silvestres, mora, cerezas, y finos rasgos vegetales. En boca es suave con una acidez perfecta marcada pero muy bien arropada en un cuerpo medio, nada pastoso. Los taninos dan la sensación de solidez pero sin aristas, con una estructura magnífica que la dota de una fuerte personalidad. Al ser un vino que no está elaborado en madera, se presenta joven y fresco, siendo fino y elegante.
Temperatura de servicio: 14 - 16º

Ribeiro

colleiteiros do ribeiro

Adega Gandarela Manuel Penedo Estévez | 629 587 571 • Olga Penedo | 667 787 337
Puga 1 - 32940 Toén - Ourense • ribeiro.grangandarela@gmail.com • www.bodegagandarela.es