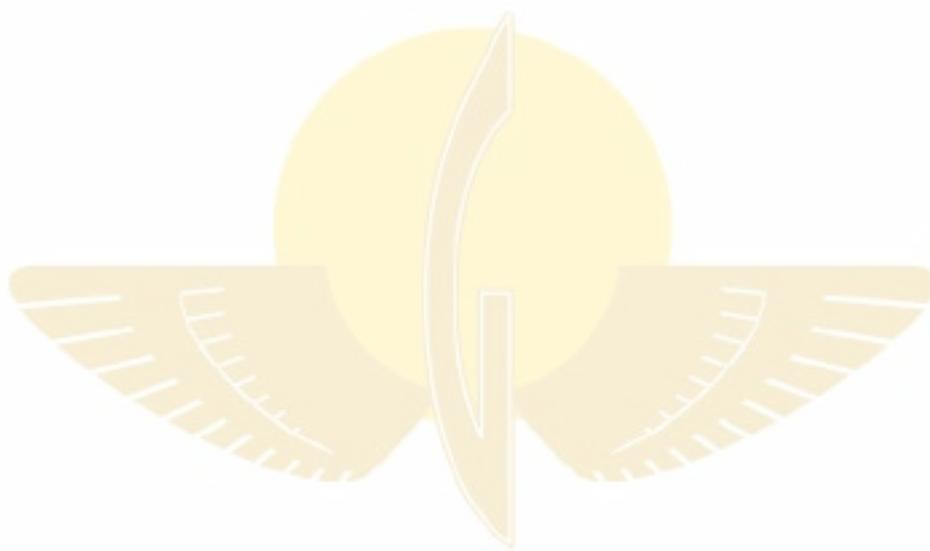


VINOS GUITIÁN

BODEGA A TAPADA



-Los vinos blancos más premiados de España -
100% Godello

Dossier de prensa

Agosto 2019



Índice

1. Presentación.....	1
2. El viñedo.....	1
- El suelo.	
- El clima.	
- Viticultura.	
3. La bodega.....	3
- Elaboración.	
- Enología.	
4. Los Vinos.....	4
- Guitián joven.	
- Guitián sobre lías.	
- Guitián fermentado en barrica de roble.	
- Guitián fermentado en barrica de acacia.	
- Guitián +50 meses en botella.	
- Guitián Vendimia tardía.	
5.Premios.....	11
6.Contacto.....	12



1. Presentación

El proyecto de la bodega A Tapada arranca en 1985, cuando los hermanos Guitián, liderados por Ramón, lamentablemente fallecido en un accidente de automóvil a finales de 196, abordan una plantación de viñedo en una finca familiar, situada en el municipio de Rubiá de Valdeorras.

La propiedad ocupa una extensión total de 12 hectáreas, de las que 10 hectáreas se dedican al cultivo de la variedad autóctona Godello y el resto de la superficie se destina fundamentalmente a una bodega construida en el año 1995, así como también a un mágico bosque de castaños centenarios en la parte norte de la finca.

Encuadrada dentro de la Denominación de Origen Valdeorras, la singularidad de Bodegas A Tapada, administrada por M^o Carmen Guitain y cuyo viñedo es cultivado por Senén Guitian logran junto con la tecnología de elaboración utilizada en la bodega, unos vinos de acusada personalidad y excelente calidad, que han sido pioneros en el cultivo de esta variedad, haciéndoles acreedores de las mayores distinciones a nivel internacional.

Los vinos Guitián, se elaboran exclusivamente con uva producida de la finca La Tapada y el desarrollo de la explotación es cerrado, es decir, contando con una bodega dimensionada solamente para elaborar la vendimia producida en el viñedo propio. Siendo por lo tanto considerada su producción como Vinos de Pago o de Finca, donde los caracteres del ecosistema vitícola quedan reflejados en los vinos elaborados.



2. El viñedo. El suelo

El suelo donde se asienta el viñedo está inclinado hacia el sur, con una pendiente entre el 10 a 15 por 100. Geológicamente proceden de pizarras ordovícicas de gran calidad para el cultivo del viñedo, a diferencia de las zonas más bajas compuestas de esquistos y pizarras silúricas. La tierra es de color pardo oscuro, con abundante presencia de elementos gruesos procedentes de la roca madre (pizarras), relativamente profundo, textura arcillo-limosa y bien drenados. El contenido en materia orgánica es suficiente y su pH es ligeramente ácido.



El clima

La finca A Tapada se encuentra en la parte más oriental de la comarca de Valdeorras, en un terreno situado al pie de las Peñas Marias, con una pendiente orientado hacia mediodía, que le asegura una óptima exposición al sol y una eficaz protección frente a los fríos del norte.

Dentro de las condiciones de clima generales de Valdeorras, el microclima de A Tapada determina parte de la singularidad de sus vinos. El clima es de influencia atlántica con rasgos continentales. La especial orientación del viñedo, supone para el viñedo de A Tapada, unas excelentes condiciones de insolación y de temperatura, estando situado dentro de una región de clima más extremado, y en consecuencia, problemático para el cultivo de la vid.

El viñedo se encuentra a una altitud de unos 500 metros cerca del límite de cultivo de la vid, que oscilan en la comarca entre los 350 a 550 m.

Temperatura media anual: 12°C,
 Temperatura máxima absoluta: 33°C
 Temperatura mínima absoluta: -5°C.
 Período libre de heladas: 150 días
 Pluviometría media anual: 850 a 1.000 mm.
 Número de días de lluvia: 95 días
 Período seco: abril a mayo.
 Verano: seco y soleado.
 Número de horas de sol anual: 2.800 horas.



Viticultura

El viñedo de Godello se plantó en el año 1985 a partir de un clon muy antiguo y prefiloxérico, siendo el marco de plantación es de 2'65 metros de calle y 1'20 metros entre vides, lo que supone una densidad de plantación cercana a las 3.100 cepas por hectárea.

El sistema de conducción se hace en forma alta apoyada, utilizando una poda por el sistema de "daga y espada" o Guyot doble, dejando pulgares de 2 yemas vistas y varas de 6 a 8 yemas, lo que supone un total de 24.800 a 27.900 yemas por hectárea.



La producción media de uva ronda los 8.000 kilogramos por hectárea, que supone un rendimiento medio de uva por cepa de 2'6 kilogramos. Cantidad no excesiva, si las comparamos con las producciones de otras plantaciones de uva blanca de Galicia, que unido a una adecuada exposición y una abundante vegetación bien gestionada, se traduce en la obtención de una vendimia muy equilibrada y con excelente maduración.



El viñedo de Godello se plantó en el año 1985 a partir de un clon muy antiguo y prefiloxérico, siendo el marco de plantación es de 2'65 metros de calle y 1'20 metros entre vides, lo que supone una densidad de plantación cercana a las 3.100 cepas por hectárea.

El sistema de conducción se hace en forma alta apoyada, utilizando una poda por el sistema de "daga y espada" o Guyot doble, dejando pulgares de 2 yemas vistas y varas de 6 a 8 yemas, lo que supone un total de 24.800 a 27.900 yemas por hectárea.

3. La Bodega Elaboración

La bodega es una moderna instalación diseñada por Ramón Guitian y José Hidalgo, construida a principio de los años noventa y cuenta con la más moderna tecnología de elaboración para vinos blancos. Su diseño y dimensionado responde única y exclusivamente a la elaboración de la uva producida en el viñedo de la finca A Tapada, y teniendo en cuenta la variedad de uva y su singularidad.

La maduración de la uva se controla para determinar el momento óptimo de la vendimia, realizándose ésta en pocos días, normalmente hacia finales del mes de septiembre. Respecto de los viñedos situados en el fondo del valle de río Sil, en el viñedo de A Tapada situado a más altitud, la maduración es de dos a tres semanas más tardía, lo que supone una maduración más lenta, con un mayor equilibrio y una expresión aromática más elevada.

La vendimia se realiza en cajas de pequeña capacidad (20 kilogramos) y el proceso de elaboración que se sigue es totalmente respetuoso con el fruto, minimizando a lo estrictamente necesario, todas las operaciones mecánicas que se aplican a la vendimia. Desde un suave despalillado y estrujado de la uva, seguida de una medida maceración prefermentativa en frío y un ligero prensado, pasando por un desfangado estático del mosto a baja temperatura y terminando con una fermentación alcohólica también a baja temperatura, se obtienen unos vinos de gran calidad y personalidad.

La mayor parte de vinos fermentan en acero inoxidable, mientras que los menos lo hacen en barricas de roble francés y americano, así como también un volumen muy exiguo en madera de acacia. La bodega A Tapada ha sido pionera en el manejo de lías en España, elaborando el primer vino "sobre lías" sin la intervención de la madera. Así como también en la utilización





Enología

El enólogo Pepe Hidalgo junto con la colaboración de la enóloga Ana Martín son los responsables de la elaboración de los vinos de la bodega desde la época de su fundación, y siendo además responsables, junto al desaparecido Ramon Guitián, del diseño de la bodega, así como también de sus vinos..

Nuestros enólogos de reputado prestigio, son autores de numerosos vinos españoles blancos y tintos, donde un buen número de ellos se localizan en Galicia, así como en otras zonas vitícolas de prestigio: Rioja, Ribera del Duero, Cigales, País Vasco, Empordá, La Mancha, Utiel-Requena, Cantabria, Mallorca, Tenerife, etc...vinos de gran calidad y personalidad.

4. Los Vinos

Guitián Joven 2018

- Composición varietal: Godello 100%
- Grado alcohólico (% Vol.): 13,5 %
- Acidez total (g/l TH2): 5,3
- Acidez volátil (g/l): 0,3
- pH: 3.4
- Azúcares reductores (gr/l): 1
- Sulfuroso total /mg/l): 120

Fase visual:

Limpio y brillante. Color amarillo pajizo verdoso.

Fase olfativa:

Los Godellos son vinos de una gran intensidad aromática y acusada personalidad varietal:

- Pomelo, melocotón y lavanda. (José Peñín)
- Lichi, paraguaya, laurel, pétalos de rosa, boj, eucalipto y camomila. (Andrés Proensa)
- Fruta tropical, manzana verde y heno. (Bartolomé Sánchez).
- Espectacular en nariz, por cantidad y calidad de aromas, además por su sofisticación. florales, fruta casi pasificada, hollejo, hierbas y lavanda (Rafael García Santos).
- Fruta, melón y heno (Victor de la Serna)
- Fruta tropical y flores blancas (Javier Rueda).
- Fruta tropical, membrillo, laurel, tomillo. (Alfred Rexach)
- Pomelo, lima y fruta exótica. (Carlos Delgado)
- Aroma muy afrutado con fondos de frutas tropicales y dejes de heno verde (Guía CAMPSA).
- Aromas frescos y limpios a heno recién segado y fruta blanca (manzana) con recuerdos florales. (SOBREMESA)





Delicados y complejos aromas frutales (compota de manzana, fruta de la pasión), florales (valeriana) y vegetales a heno (EL MUNDO).

-Aromas de fruta madura (melón), herbáceos, flor blanca y cítricos. (Guía de vinos Gourmets)
-¡Guitián en un fenómeno! Color dorado verdoso, cuenta con una espectacular nariz mineral, humo, floral, cítricos y frutas tropicales (melón y albaricoque), seguido de una gran variedad de sabores complejos y un buen cuerpo. Con una excelente persistencia aromática final de 45 segundos. Es el único vino que tiene suficiente poder para acompañar ternera, cerdo y pescado sabroso. Beberlo en los siguientes 2 a 3 años (Robert Parker. 93 puntos).

Fase gustativa:

En la boca son vinos de acidez perfecta, golosos, sedosos, envolventes, sabrosos, untuosos, estructurados, potentes, con mucha fruta, elegantes y un final ligeramente amargo. Son vinos de gran longitud en boca y un final aromático de gran duración de calidad similares a los aromas directos antes descritos.

Evolución:

Excelente evolución del vino en botella, hacia tonos de mayor complejidad, donde además surgen aromas de queroseno, miel, corteza de naranja amarga y frutos secos, con una boca fresca y llena de sensaciones aromáticas.

Guitián sobre lías 2018

- Composición varietal: 100% Godello
- Grado alcohólico (% Vol.): 13.5%
- Acidez total (g/l TH2): 5,5
- Acidez volátil (g/l): 0,3
- pH: 3.2
- Azúcares reductores (gr/l): 1,2
- Sulfuroso total (mg/l):120

“Primer vino español con crianza sobre lías en depósito con removido semanal de las mismas durante 4 a 6 meses”.

Fase visual:

Limpio y brillante. Color amarillo dorado con tonos verdosos.

Fase olfativa:

Intensos y complejos aromas a frutas de hueso (melocotón-orejón) y cítricos (corteza de naranja), con matices vegetales (hinojo) y un final de flores blancas.

-Notas sutiles de flor blanca, coco y hierbas aromáticas, junto a frutas varietales como el pomelo. Un vino de gran intensidad aromática, frutoso, de excelente estructura, amplio y bien equilibrado (Carlos Delgado. EL PAIS).





-Notable intensidad, aromas de ciruela amarilla, paraguaya, berros, puntas escabechadas, hinojos y pimienta blanca. Sensaciones de albaricoque, lima, agua de manantial y hierbas aromáticas (Guía Gourmets).

Fase gustativa:

Gusto muy potente y fresco, de gran longitud y persistencia aromática de gran intensidad y complejidad.

-¿Es posible conseguir un vino que sea serio y, a la vez, delicioso? Es posible, y este vino lo demuestra, uniendo potencia y suavidad, elegancia y una marcada frutuosidad (Alfred Rexach. MAGAZINE).

-El vino se transforma en una filigrana organoléptica de sorprendente carácter y personalidad. Gana también en untuosidad y volumen, sin tener que recurrir a la madera, y te regala una boca envolvente cargada de tranquilas emociones (Carlos Delgado).

Evolución:

Excelente evolución del vino en botella, hacia tonos de mayor complejidad, donde además surgen aromas de queroseno, miel y naranja amarga, con una boca fresca y llena de sensaciones aromáticas.

Guitián fermentado en barrica de roble 2017

- Composición varietal: 100% Godello
- Grado alcohólico (% Vol.): 13,5 %
- Acidez total (g/l TH2): 5,3
- Acidez volátil (g/l): 0.43
- pH: 3.3
- Azúcares reductores (gr/l): 1
- Sulfuroso total (mg/l): 120

Fase visual:

Limpio y brillante. Color amarillo dorado con tonos verdosos.

Fase olfativa:

Intensos y complejos aromas a frutas de hueso (melocotón) y cítricos (pomelo), con matices vegetales (hinojo) y frutos secos (almendra), todos ellos armonizados con aromas procedentes de la madera de roble (humo, coco y vainilla).

-Fruta blanca madura con un gesto acidulce de extraordinaria viveza, apuntes cítricos y de hierbas, roble tramado, cierto aspecto ahumado, licor de ciruela, notas especiadas (maquis y pimienta blanca) y minerales (Guía La Semana Vitivinícola).

-Intenso y aromático, recuerdos de fruta de hueso y blanca, herbáceos frescos, flor de camomila, hojaldres, ahumados y vainilla (Guía Gourmets).





- Nariz de buena intensidad, frutas maduras de hueso, melocotón, membrillo, lácteos, almíbares, lías finas, notas florales (sauco), manzanilla y barrica (Vivir el Vino).
- Aromas intensos, fruta blanca con tonos exóticos (piña), ahumados del roble y fondo anisado (Guía Peñín).
- Notas de fruta madura (membrillo), tonos balsámicos (laurel y eucalipto), tostados y especiados (Sobremesa).
- Notas cremosas (mantequilla) y tostadas (cereales y semillas tostadas), con un punto especiado (anises y pimienta rosa) y fruta en sazón: ciruelas y membrillo (Mikel Zeberio).
- Intenso y aromático, recuerdos de fruta de hueso y blanca, herbáceos frescos, flor de camomila, hojaldres, ahumados y vainilla (Gourmets).

Fase gustativa:

Gusto potente y fresco, de gran longitud y persistencia aromática de gran intensidad y complejidad.

- Sabroso, fresco y equilibrado, sensaciones de manzana, ciruela amarilla, especiados, notas cremosas, grato final y cítrico (Guía Gourmets).
- Potente, sabroso, seco, mineral, con un delicado aspecto de maderas nobles (incienso y sándalo), con excelente estructura, lías, fondo algo salino, equilibrio ácido y de fruta blanca, floral y hierbas de monte (Guía La Semana Vitivinícola).
- Acidez muy viva y alegre, con buen cuerpo y un paso de boca de pomelo y manzana, sabroso y un grato recuerdo en el posgusto (Sobremesa).

Evolución:

Excelente evolución del vino en botella, hacia tonos de mayor complejidad, donde además surgen aromas de queroseno, miel y corteza de naranja amarga, con una boca fresca y llena de sensaciones aromáticas.

Guitián fermentado en barrica de acacia 2013

- Composición varietal: 100% Godello
- Grado alcohólico (% Vol.): 13,5 %
- Acidez total (g/l TH2): 5,3
- Acidez volátil (g/l): 0,4
- Azúcares reductores (gr/l): 1,2
- Sulfuroso total (mg/l): 130

“Solamente se elabora en años excepcionales y con una producción muy reducida (500 a 1.000 botellas), elaboramos parte de nuestras mejores uvas en fermentación en barrica de madera de acacia”.

La madera de acacia, respecto a la del roble es mucho menos tánica, especialmente en elgitaninos amargos y astringentes, presentando concentraciones de flavonoides algo más elevadas, que unido a una mayor permeabilidad, comunican al vino un color dorado algo más intenso. Los aromas que cede al vino son muy diferentes al coco, vainilla y especiados típicos de la madera de roble, comunicando perfumes mucho más sutiles, que recuerdan a maderas orientales, como sándalo e incienso entre otros.



En la boca los vinos resultan más armados, con un mayor volumen y cuerpo, por la abundante cesión de polisacáridos que contiene esta madera, pues no olvidemos que de esta especie se extrae la goma arábica, también utilizada en enología como estabilizante de coloides y como aditivo para elevar la sensación de volumen en la boca. Su nivel de tostado no debe ser muy elevado, para conservar las peculiares características aromáticas que ofrece esta madera, y también evitar la deformación aromática que produce la madera muy tostada, con notas a humo y carbón que pueden desvirtuar los aromas varietales procedentes de la uva.

Fase visual:

Color amarillo dorado con tonos verdosos.

Fase olfativa:

Intensos y complejos aromas a frutas de hueso (melocotón) y cítricos (pomelo), con matices vegetales (hinojo) y frutos secos (almendra), todos ellos armonizados con aromas procedentes de la madera de acacia (maderas orientales: sándalo e incienso).

-Aromático y de notable intensidad, recuerdos de manzana, membrillo, vainilla, mantequilla tostada, balsámico, minerales y flores blancas (Guía Gourmets).

-Aroma intenso, elegante gesto terpénico, tostado de la madera. Hierbas secas, fruta madura (albaricoque), toques de hierbas cítricas frutos secos y especias: jengibre y maquis (Guía La Semana Vitivinícola).

-Fresco, untuoso, largo recorrido, sensaciones de fruta de hueso y blanca, crema pastelera, hierbas aromáticas, mentoles e hinojo. Persistente final. (Guía Gourmets).

Fase gustativa:

Gusto potente y fresco, de gran longitud y persistencia aromática de gran intensidad y complejidad.

-Potente, sabroso, seco, mineral, con un delicado aspecto de maderas nobles (incienso y sándalo), con excelente estructura, lías, fondo algo salino, equilibrio ácido y de fruta blanca, floral y hierbas de monte (La Semana Vitivinícola).

Evolución:

Excelente evolución del vino en botella, hacia tonos de mayor complejidad, donde además surgen aromas de queroseno, miel, corteza de naranja amarga y frutos secos, con una boca fresca y llena de sensaciones aromáticas.





Guitián +50 meses en botella 2014

- Composición varietal: Godello 100%
- Grado alcohólico (% Vol.): 13 %
- Acidez total (g/l TH2): 5,3
- Acidez volátil (g/l): 0,3
- Azúcares reductores (gr/l): 1,2
- Sulfuroso total (mg/l): 110

“Con el paso de los años observamos la espléndida evolución de la variedad Godello en la botella, por lo que decidimos realizar una larga crianza de 50 meses en la misma, algo inusual en los vinos españoles y que confirma la gran calidad de esta uva gallega . El vino evoluciona en la botella en un ambiente reductor y en total oscuridad. El resultado es un espléndido vino que nada tiene que envidiar a los vinos blancos centroeuropeos de calidad”.



Fase visual:

Limpio y brillante. Color amarillo dorado con tonos verdosos.

Fase olfativa:

Excelente evolución del vino en botella, hacia tonos de mayor complejidad, donde además surgen aromas de queroseno, miel, corteza de naranja amarga y frutos secos.

-Aromas de membrillo maduro, finas notas de reducción: hidrocarburos y escabechados, mantequilla ahumada, balsámicos, mineral, ceniza de leña, laurel y notas anisadas (Guía Gourmet).

-Rico en matices aromáticos, con sutiles frutas, florales, tonos almizclados, minerales y herbáceos finos: boj (Andrés Proensa).

-Aroma intenso. Marcado carácter de infusión y licor de hierbas, muy especiado (cardamomo y jengibre), lías, piel de ciruela, mirabel muy maduro y piel de limón (La Semana Vitivinícola).

-Sensación de profundidad en la nariz, con bastantes matices (fruta blanca, pétalos de flor, boj, hierbas frescas, sílice y almizcle) muy bien ensamblado en un conjunto delicado (Andrés Proensa).

Fase gustativa:

Gusto potente y fresco, de gran longitud y persistencia aromática de gran intensidad y complejidad.

-Potente en la boca, suave, excepcional textura, apuntes de confitura de ciruela, pulpa de pomelo maduro, piel de albaricoque, gesto acidulce en el paladar medio (caramelines y fruta escarchada), cierta trama de fruta golosa y ácida, singular (La Semana Vitivinícola).

-Sedoso en la boca, fresco, muy suave, sabroso, expresivo y sugestivo en aromas, largo (Andrés Proensa).

Evolución:

Presenta una excelente evolución en botella, hacia tonos de mayor complejidad, donde dominan aromas de queroseno, miel, corteza de naranja amarga y frutos secos, con una boca fresca y llena de sensaciones aromáticas.



Guitián vendimia tardía 2011

- Composición varietal: Godello 100%
- Grado alcohólico (% Vol.): 12 %
- Acidez total (g/l TH2): 7
- Acidez volátil (g/l): 0,9
- Azúcares reductores (gr/l): 100
- Sulfuroso total (mg/l): 150

“Se trata de un vino dulce de vendimia tardía con un estilo de marcado carácter atlántico, que elaboramos en la cosecha de 2011, donde contamos con un otoño excepcionalmente soleado, que permitió madurar y vendimiar la parcela más elevada de nuestro viñedo de Godello ya cerca de la Navidad”.

El mosto con una elevada concentración de azúcares fermentó muy lentamente a baja temperatura durante cuatro semanas, paralizándose espontáneamente la fermentación, resultando naturalmente dulce. Después de madurar en depósito durante 6 meses durante el invierno y primavera de 2012, el vino se embotelló hacia el mes de junio del mismo año, permaneciendo en crianza reductora en botella de más de tres años en la bodega.

Fase visual:

Color amarillo dorado intenso con tonos verdosos.

Fase olfativa:

Intensos y complejos aromas a frutas de hueso (melocotón) y cítricos (corteza de naranja y chinotto) con matices vegetales (hinojo) y un final de flores blancas (azahar).

-Complejo e intenso, recuerdos de albaricoque, mirabeles, amielados, cera de panal, notas micológicas, flores blancas secas, hierbas aromáticas y nuez moscada (Guía Gourmets).

-Fruta blanca acidulce de gran delicadeza y expresión varietal, floral (acacia), fondo almizclado y membrillo maduro (Guía la Semana Vitivinícola).

-Intenso, como entrar en una tienda de golosinas: frutas escarchadas, gominolas, mermeladas, anises y caramelos (Guía de Vinos y Destilados de Galicia).

-Intenso, carácter cítrico (lima), fruta de hueso: melocotón y ciruela amarilla, notas amieladas y fondo de carne de membrillo (Vivir el Vino).

-Finos tonos de hidrocarburos y almizcle adornando el dominante de fruta blanca madura, con una nariz directa y sana (Andrés Proensa).

Fase gustativa:

Gusto muy potente y fresco, excelente equilibrio dulce-ácido, de gran longitud y persistencia aromática de gran intensidad y complejidad.

Evolución

Excelente evolución del vino en botella, hacia tonos de mayor complejidad, donde además surgen aromas de queroseno, miel y corteza de naranja amarga, con una boca fresca y llena de sensaciones aromáticas.



6. Contacto



M^a CARMEN GUITIAN
&
SENÉN GUITIAN
Bodega La Tapada S.A.T.
Finca La Tapada
32310 Rubiá de Valdeorras (Ourense)
Tlf./Fax: 988 324197
mcarmen@guitianvinos.com

