

GUÍA VINOS GOURMETS 2021

LOS MEJORES DE ESPAÑA

Bodega

LA TAPADA

La singularidad de la bodega, desde 1985, es el logro de unos vinos pioneros en el cultivo de la variedad godello y de acusado carácter y personalidad.

Finca "La Tapada". 32310 Rubiá de Valdeorras (Ourense). Tel.: 988 324 197. Fundada en 1989. bodega.atapada@gmail.com
guitianvinos.com

20.

Enólogo: José Hidalgo.

Distribución: nacional (70%) e internacional (30%).

Visitas a bodega: Sí. Cita previa.

Venta directa al público.

Guitián Sobre Lías 2019

Blanco. 100% godello. 4 meses de crianza sobre lías. 13,5% vol. 14 €
Producción: 15.000 botellas.

92

Pajizo limpio y brillante. Intensa y aromática vía nasal, recuerdos de melocotón de viña, chirimoya, flor de manzanilla, hierba recién cortada, mantequilla y notas de infusión. Fresco, sávido, untuoso, envolvente y frutal en todo su paso. Persistente y largo final primario. (17-07-2020)

2018/16/92 • 2019/17/87 • 2020/18/94.

Guitián

Fermentado en Barrica 2018

Blanco fermentado en barrica. 100% godello. 6 meses sobre lías en barrica. 13,5% vol. 18 €
Producción: 5.000 botellas.

90

Paja brillante. Notable intensidad, aromas a ciruela amarilla, lichis, mango, flores blancas, mantequilla, frutos secos, berros, piedra de río y crema de limón. Fresco, equilibrado, untuoso y suave recorrido, persistente final sávido. (20-07-2020)

2018/14/93 • 2019/15/- • 2020/17/90.

Guitián Joven 2019

Blanco. 100% godello. 13,5% vol. 12 €
Producción: 90.000 botellas.

89

Pajizo verdoso. Notable intensidad, aromas de níspero, ciruela amarilla, melocotón, hierbas aromáticas, mentoles y agua de manantial. Sabroso, cierta untuosidad en su ataque, chispeante paso, final amargoso. (16-06-2020)

2018/16/94 • 2019/17/89 • 2020/18/-.