

2018

Guía Proensa

BODEGA LA TAPADA

FINCA LA TAPADA
32310 RUBÍ DE VALDEORRAS (ORENSE)
TEL: 988 324 197
CORREO ELECTRÓNICO:
bodega.atapada@gmail.com

TURISMO: VISITAS CON CITA PREVIA

Esta bodega familiar ostenta el mérito de haber contribuido de forma decisiva, y pionera, en situar el nombre de Valdeorras en el mapa de los vinos a tener en cuenta fuera de las fronteras gallegas. Es una anécdota porque lo importante es que ha mantenido una regularidad ejemplar en un nivel alto de calidad mientras exploraba las diferentes alternativas de la sobria variedad Godello: aquí se hicieron las primeras fermentaciones en barrica, ensayos con madera de acacia, la primera crianza sobre lías y el primer dulce de uvas de vendimia tardía. El responsable es José Hidalgo, al que la familia Guitián confió la dirección enológica desde la fundación de la bodega, en 1986, cuando se plantaron las doce hectáreas de viñedo de la finca, exclusivamente con Godello. El primer vino, blanco joven envasado en botella renana, fue de la cosecha '89; a punto de cumplir la trigésima vendimia y a pesar de los *hermanos* que le han salido, mantiene su carácter y su calidad. Un valor seguro en una zona en la que no abundan.

GUITIÁN FERMENTADO EN BARRICA '14

BLANCO
EVOLUCIÓN: 2022-2023
PRECIO: 16 €
GASTRONOMÍA: PESCADOS
SABROSOS, MARISCOS EN
SALSA, FIAMBRE DE AVE



Godello; fermentación y 6 meses con sus lías en barricas nuevas (francés), 6 en botellero. 5.000 botellas.
Elegante, con carácter. Amplio y potente; fruta de hueso, cítricos, florales y minerales, toque de pimienta rosa. Con volumen y nervio, equilibrado, sabroso, expresivo.
Consumo: 6-8°C.

GUITIÁN SOBRE LÍAS '16

BLANCO
EVOLUCIÓN: 2022-2023
PRECIO: 12 €
GASTRONOMÍA: CRUSTÁ-
CEOS COCIDOS, TARTAR
DE SALMÓN, COCOCHAS



Godello; 6 meses en depósito con lías.
15.000 botellas.
Elegante, muy buen paso de boca.
Expresivo en la nariz; frutas carnosas, tonos de almendras, flores blancas y apunte de cuarzo. Textura glicérica, viva acidez, suave, seco, sabroso, amplio en aromas.
Consumo: 6°C.

GUITIÁN '16

BLANCO
EVOLUCIÓN: 2020-2021
PRECIO: 10 €
GASTRONOMÍA: PASTEL
DE MARISCOS, SALPICÓN,
PESCADOS A LA SAL



Godello. 90.000 botellas.
Serio, con carácter. Nariz potente, con tonos nítidos de frutas de hueso maduras, toques de pomelo, herbáceos (rúcula) y minerales. Equilibrado en la boca, cierto cuerpo y centro glicérico, viva acidez bien conjuntada, seco y suave, sabroso, amplio y directo en los aromas de boca.
Consumo: 6°C.

GUITIÁN +50 MESES EN BOTELLA '11

BLANCO
EVOLUCIÓN: 2018-2019
PRECIO: 17 €
GASTRONOMÍA: PESCADOS
BLANCOS AL VAPOR,
SEPIA A LA PLANCHA



Godello; más de 50 meses en botellero.
5.000 botellas.
Algo fatigado ya, al límite. Nariz delicada, finos tonos de madurez, recuerdos de frutas de hueso, herbáceos y florales.
Pulido en la boca, seco, muy suave, fresco, bien dotado de sabores, amplio.
Consumo: 8°C.