

2021

Guía Proensa

DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA

BODEGA La Tapada

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

TURISMO: Visitas con cita previa

Los vinos Guitián son pioneros del valdeorras moderno y han abierto caminos inéditos a la variedad Godello. La alianza de la familia propietaria con el equipo enológico que forman Ana Martín y José Hidalgo ha puesto desde los años noventa a esta marca entre las referencias destacadas del vino gallego y del blanco español en general. Y lo han hecho a partir de una finca que no está entre los pagos más cotizados en la zona por la modernidad, que busca terrenos más elevados y escarpados, pero que ha superado todos los obstáculos. Los Guitián reivindicaron la longevidad de un buen godello ya a partir del vino joven original. Una cualidad que se ha desarrollado por vías diferentes, desde la elaboración y crianza en barrica hasta el vino dulce, pasando por ensayos con maderas como acacia, el trabajo con lías, que ha alumbrado tantos grandes vinos blancos o la buena evolución en la botella, con un atrevido vino que sale tras 50 meses de guarda en los botelleros de la bodega.

Guitián sobre Lías '19

BLANCO
EVOLUCIÓN: 2023-2024
PRECIO: 14 €
GASTRONOMÍA: MARISCOS
COCIDOS O EN GUIISO SUAVE,
PESCADOS AL HORNO



Godello; 6 meses en depósito con lías. 15.000 botellas.

Fresco, amplio, fino. Intensidad aromática poco frecuente, frutas de hueso maduras, tonos minerales, toque floral. Equilibrado, con cuerpo y nervio, suave, seco, sabroso, expresivo y fino en aromas, largo.
Consumo: 6°C.

Guitián '19

BLANCO
EVOLUCIÓN: 2021-2022
PRECIO: 12 €
GASTRONOMÍA: PESCADOS
BLANCOS AL HORNO
Y A LA SAL, CALAMARES



Godello. 90.000 botellas.

Aromático, sugestivo, Recuerdos de frutas de hueso bien maduras y pétalos secos de flores blancas, toque mineral; potente. Conseguido equilibrio, cierto cuerpo y fresca acidez, paso de boca ágil, fluido, suave, sabroso, muy finos aromas frutales, posgusto largo y amplio.
Consumo: 6°C.

Guitián +50 Meses en Botella '14

BLANCO
EVOLUCIÓN: 2022-2023
PRECIO: 17 €
GASTRONOMÍA: PESCADOS
BLANCOS AL VAPOR Y AL
HORNO, CRUSTÁCEOS



Godello; más de 50 meses en botellero. 5.000 botellas.

Bien evolucionado, mantiene frescura frutal. Aromas de cierta complejidad, con fina reducción, tonos de hierbabuena, minerales y de frutas de hueso. Ligero, fresco, sedoso, sabroso, amplio.
Consumo: 6-8°C.