



GODELLO

COSECHA 2018

Un gran vino blanco gallego, resultado de la elegante y armoniosa uva Godello.

- D. O. Ribeira Sacra.
- Clima Atlántico con influencia continental.
- 100% uva Godello.
- Prensado y posterior fermentación, seguida de una crianza sobre lías de 5 meses en depósito de acero. Una pequeña proporción fermenta en barrica de roble francés.

PERFIL

FRUTA	● ● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ● ●
TANINOS	● ● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ● ●
ALCOHOL	● ● ● ● ● ●

MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO




MATIZ DEL VINO
Amarillo verdoso pálido.

SABORES DOMINANTES

 PERA LIMONERA

 MANZANA VERDE

 MINERAL



AROMA
De buena intensidad y complejidad, la nariz recuerda el limón, la chirimoya y la pera limonera. Luego vienen matices a hierbas y un fondo a jazmín.

MARIDAJE



12,9% vol.



Recomendamos decantarlo y servirlo a unos 10° c