



G. GODELLO

COSECHA 2022

G. De Godello y Genuino, el más actual y tradicional de nuestros vinos. Máxima expresión de los vinos blancos de la Ribeira Sacra, 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.



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



PERFIL

| | |
|---------|-------------|
| FRUTA | ● ● ● ● ● ● |
| CUERPO | ● ● ● ● ● ● |
| DULZOR | ● ● ● ● ● ● |
| ACIDEZ | ● ● ● ● ● ● |
| ALCOHOL | ● ● ● ● ● ● |

MOMENTO DE
CONSUMO ÓPTIMO



5 años

13,5% vol.  Recomendamos servirlo a unos 10°c