



G. GODELLO

COSECHA 2024

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**

13% vol.  Recomendamos servirlo a unos 10°C

PERFIL

FRUTA	   
CUERPO	   
DULZOR	   
ACIDEZ	   
ALCOHOL	   

MOMENTO DE
CONSUMO ÓPTIMO



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





G. GODELLO

2024 HARVEST

G is for Godello and Genuine, the most modern and traditional of our wines, the best example of the white wines of Ribeira Sacra. The result of the elegant and harmonious Godello grape.

- D. O. Ribeira Sacra.
- Atlantic climate with continental influence.
- 100% Godello grape.
- Pressing and subsequent fermentation, followed by aging on lees for 5 months in steel tanks. A small proportion is fermented in French oak barrels.

PROFILE

FRUIT	● ● ● ● ●
BODY	● ● ● ● ●
SWEETNESS	● ● ● ● ●
ACIDITY	● ● ● ● ●
ALCOHOL	● ● ● ● ●

OPTIMAL
CONSUMPTION
MOMENT



COLOR OF WINE
Greenish yellow.

DOMINANT FLAVORS



AROMA

Subtle, complex and well structured, citrus profile with a touch of cherimoya and pear. Followed by herbs nuances and jasmine.

PAIRING



13% alc. vol.



We recommend serving the wine at around 10°c