



# GODELLO

COSECHA 2019

**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	● ● ● ● ● ●
DULZOR	● ● ● ● ● ●
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



13% vol.



Recomendamos servirlo a unos 10°C