

CAPRICHIO DE GODELLO

COSECHA 2022

Un gran vino blanco gallego, elaborado con Godello y criado sobre lías.

- D. O. Ribeira Sacra.
- Clima Atlántico con influencia continental.
- 100% uva Godello.
- Prensado y posterior fermentación, seguida de una crianza sobre lías de 3 meses en depósito de acero y 2 meses en barrica de roble de 500 litros.

PERFIL

FRUTA ●●●●●

CUERPO ●●●●●

DULZOR ●●●●●

ACIDEZ ●●●●●

ALCOHOL ●●●●●

MOMENTO DE
CONSUMO ÓPTIMO



5 años



MATIZ DEL VINO
Amarillo verdoso pálido

SABORES DOMINANTES



MELOCOTÓN



BOLLERÍA



MINERAL



AROMA
De buena intensidad, aromáticamente recuerda a frutas de hueso y cítricos, acompañados por ligeras notas de bollería y tostado, que lo dotan de complejidad.

MARIDAJE



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