



GARGALO GODELLO



FICHA TÉCNICA: Selección especial de viñedos antiguos propios del Valle de Monterrei, en suelos de arcilla y pizarra.



VARIEDADES: 65% Godello y 35% Treixadura.



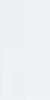
GRADO ALCOHÓLICO: 13% Vol.



ELABORACIÓN Y CRIANZA: La fermentación de las levaduras seleccionadas tiene una duración 15 días a 16°C con una permanencia en depósito de 6 meses.



NOTA DE CATA: De brillante color amarillo pajizo, en nariz es fresco y floral con notas cítrico y aroma prolongado. Dejos de hierba fresca y notas de miel, excelente expresión frutal. En boca glicérico, muy sabroso, equilibrado. Ideal para acompañar pescados y mariscos, carnes blancas y arroces.



COMPARACIÓN: Comparación de Gargalo Godello con otros vinos de la zona.

COMPARACIÓN: Comparación de Gargalo Godello con otros vinos de la zona.

COMPARACIÓN: Comparación de Gargalo Godello con otros vinos de la zona.

COMPARACIÓN: Comparación de Gargalo Godello con otros vinos de la zona.

COMPARACIÓN: Comparación de Gargalo Godello con otros vinos de la zona.

COMPARACIÓN: Comparación de Gargalo Godello con otros vinos de la zona.

COMPARACIÓN: Comparación de Gargalo Godello con otros vinos de la zona.

COMPARACIÓN: Comparación de Gargalo Godello con otros vinos de la zona.

COMPARACIÓN: Comparación de Gargalo Godello con otros vinos de la zona.

