



VIONTA

Godello

Vino Blanco D.O. Monterrei

Composición varietal

100% Godello

Proceso de elaboración

Elaborado 100% con uvas de la variedad godello de la D.O. Monterrei. Nos encontramos con un vino estructurado y con gran longitud en boca, con un final aromático y afrutado muy típico de la variedad.

Las uvas para elaborar este vino se recogen manualmente, se despalillan y se prensan inmediatamente. Se decanta el mosto y se fermenta la parte limpia en tanques de acero inoxidable. Al terminar la fermentación se mantiene el vino dos meses sobre lías. Se han producido 20.000 botellas.

Características

Con respecto al carácter de los vinos, aparecen destacadas notas frutales de pera, fruta de hueso, en resumen carácter frutal y en boca aparece un carácter fresco muy agradable al paladar con una acidez que lo hace muy refrescante y con un agradable retrogusto frutal.

Análisis

Grado alcohólico: 12,7% vol.

Acidez total: 6,1 g/l en ácido tartárico

Azúcar residual: < 4 g/l

Nota de cata

En vista se caracteriza por ser un vino limpio, brillante, de color amarillo limón con reflejos verdosos.

En nariz es un vino de alta intensidad con aromas afrutados a pera, manzana y cítricos.

En boca, es redondo, largo, ligeramente ácido y fresco, untuoso, con buena estructura y muy afrutado

Maridaje

Vino de buen volumen en boca. Ideal para acompañar el potaje gallego, aves a la plancha, pescados blancos y quesos semicurados.

