



Godelia
Bodega y Viñedos

Un blanco
fresco y disfrutón
para chatear
y maridar.



GODELIA BLANCO



–Variedad–

80% Godello + 20% Doña Blanca.



–Viñedo–

Plantas de Godello de 30 a 60 años de edad.



–Suelo–

Mezcla de elementos finos, cuarcitas y pizarras.



–Altura sobre el nivel del mar–

De 500 a 700 m.



–Crianza–

5 meses sobre lías finas.



–Nota de cata–

De color pajizo brillante, presenta una nariz intensa y frutal, en el que sobresalen frutas de hueso y cítricos, así como flores blancas. Se aprecia un fondo mineral y ligeros matices de hinojo y hierba recién cortada.

Boca muy cremosa, frutal y elegante donde destacan las notas minerales y ligeramente salinas que la caracterizan, que junto a la acidez confieren un final fresco y persistente.



–Recomendaciones–

Se recomienda consumir a 6-8°C. Ideal para aperitivos, pescados y mariscos.

Vino único,
de gran complejidad,
con un perfil
gastronómico alto.

Es uno de los escasos vinos blancos del Bierzo con crianza sobre lías. Godelia Blanco tiene 5 meses de lías en depósito. Lo que le hace especial es la evolución de la uva blanca y el paso del tiempo en botella. Además, Godelia Blanco

cuenta con un don muy difícil de conseguir: es ideal para el chateo, porque es fresco y con mucho carácter, pero también es excelente para el maridaje, gracias a la cantidad de matices que posee.