



Godelia  
Bodega y Viñedos

---

A veces ocurren  
cosas maravillosas  
e inesperadas...

---



---

# GODELIA CUVÉE

---



–Variedad–  
Godello.



–Viñedo–  
Plantas de Godello de 20 a 40 años de edad.



–Suelo–  
Mezcla de elementos finos, cuarcitas y pizarras.



–Altura sobre el nivel del mar–  
De 500 a 700 m.



–Crianza–  
22 meses en rima.



–Nota de cata–  
Color amarillo pajizo.

En nariz se presenta fresco y complejo con sutiles notas de flores blancas y cítricos, envueltas por los aromas de bollería y frutos secos procedentes del contacto con las lías.

En boca presenta una burbuja fina y delicada, carácter frutoso y refrescante, con acidez equilibrada y final persistente.



–Recomendaciones–

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

---

Al caer la noche,  
el viñedo cobró vida  
y, desperezándose,  
Legúas se convirtió  
en una hermosa  
escena de danza.

Godelia Cuvée es el primer vino espumoso de la bodega, elaborado con el método tradicional o Champenoise, en la que la burbuja se obtiene a partir de una segunda fermentación en botella. La uva procede de viñedos,

que han sido vendimiados a mano. Ha sido sometido a una crianza en rima de 22 meses y posterior degüelle, obteniendo un espumoso elegante, con burbuja muy fina, lo que le proporciona la categoría Brut reserva.