



Godelia
Bodega y Viñedos

La Mencía
más fresca, floral
y seductora.



GODELIA MENCÍA ROSÉ



–Variedad–
100% Mencía.



–Viñedo–
Plantas de Mencía de más de 60 años.



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



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



–Nota de cata–
Color rosa pálido con reflejos azulados, nariz golosa, aromas florales, pétalos de rosa, jazmín y violetas, con matices de frutas rojas. En boca es suave y elegante, muy fresco y persistente.



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

**100% Mencía.
Un rosado
con carácter.**

Es uno de los caldos más singulares de la bodega. Su aparente sencillez esconde un trabajo experimental en constante evolución. Es un vino con mucho carácter y delicado con gran mineralidad y complejidad que demanda una uva de altísima calidad

y grandes dosis de sensibilidad a la hora de su elaboración. Presenta un punto de acidez, un cuerpo de gran volumen, matices florales y de fruta fresca. Su naturaleza singular implica una producción muy limitada.