



Godelia

Bodega y Viñedos

La excelencia
del Godello.
La búsqueda
del respeto total
por la variedad.



GODELIA SELECCIÓN GODELLO



–Variedad–
100% Godello.



–Viñedo–
Plantas de 60 a 80 años de edad.



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



–Altura sobre el nivel del mar–
750 m.



–Crianza–
8 meses en barricas de roble francés sobre lías finas.



–Nota de cata–
Elegancia y complejidad aromática donde destacan las notas florales y frutales junto a matices minerales propios del carácter de la zona. Fresco y untuoso, de largo recorrido y en boca con un final suave y persistente..



–Recomendaciones–
Se recomienda consumir a 8-10°C. Ideal disfrutarlo con mariscos en salsa, arroces de pescado, bacalao o pescado azul.

La mejor viña,
la mejor uva,
los mejores suelos
para el mejor Godello.
Sólo unos pocos
forman parte
de la élite.

En este vino están puestas las más altas cotas de exigencia. 100% Godello con viñas de 60 a 80 años y 8 meses en barricas de roble francés. Sale al mercado cuando se da una compleja combinación de factores naturales y ambientales, que derivan

en una cosecha con la mejor uva de la mejor viña para su producción. El resultado es un vino muy maduro por su contacto con el roble, capaz de transmitir la potencialidad del Godello, tanto en boca, como en nariz.