

ALTOS DE TORONA

GODELLO

TIPO DE VINO:	Blanco
D.O.:	Rías Baixas
VARIEDAD DE UVA:	Godello
CRIANZA:	6 meses sobre lías
GRADUACIÓN:	13%

VIÑEDO: Viñedo sostenible en producción integrada, situado en O Rosal, en laderas a media altura entre el río Miño y el océano Atlántico.

ELABORACIÓN: Selección y vendimia manual. Estrujado, despalillado y macerado en frío. Fermentación lenta y controlada en depósitos de acero inoxidable. Crianza sobre lías durante 6 meses.

SUELO: Granítico, arenoso y muy permeable, que permite obtener vinos muy finos, con acidez equilibrada.

CLIMA: Atlántico, con temperaturas suaves durante el verano que favorecen una maduración lenta y delicada, además de la conservación de los aromas afrutados.

VISTA: Amarillo verdoso.

NARIZ: Frutas de hueso como melocotón y piña. Con notas florales y herbáceas.

BOCA: Vino goloso, amplio en boca, ligeramente cálido y prologado final con elegante amargor.

GASTRONOMÍA: Arroz de mariscos, pechuga de pollo a la plancha, raya en caldeirada, marmitako de bonito, quesos semicurados.



ALTOS DE TORONA

BODEGAS Y VIÑEDOS

CARRETERA DE TUI A LA GUARDIA, KM 55.5, 36760 AS EIRAS, O ROSAL, PONTEVEDRA (ESPAÑA)

T. 986 60 98 10 | info@altosdetorona.com

WWW.ALTOSDETORONA.COM