El Confidente

GODELLO

TIPO DE VINO:	Blanco
D.O.:	Valdeorras
VARIEDAD DE UVA:	Godello
CRIANZA:	6 meses sobre lías

VIÑEDO: Viñedos situados en Seadur, (subzona Lorouco) con 30 años de edad, cultivadas en espaldera con sistema guyot simple.

ELABORACIÓN: Maceración prefermentativa en frío de las uvas durante de 2 a 4 horas, para favorecer la extracción del potencial monovarietal al máximo. Crianza sobre lías durante 6 meses en depósitos de inox.

SUELO: Colinas de granito y pizarra, de arcilla y xabre.

CLIMA: Mediterráneo-oceánico (con influencia atlántica).

VISTA: Limpio y brillante, con color amarillo pajizo con destellos verdosos.

NARIZ: Aroma intenso a frutas de hueso destacando el albaricoque, delicado final de flores blancas.

BOCA: Untuoso, persistente y fresco con recuerdos a frutas de hueso como el melocotón.

GASTRONOMÍA: Ensalada de pera y queso Savel. Arroz con bogavante. Carnes blancas guisadas.

HGA BODEGAS Y VIÑEDOS DE ALTURA

Oficinas Avda. Peinador, 51. 36416 Mos
Tel.: 986 442 602 ı hga@hgabodegas.com
WWW.HGABODEGAS.COM