
TIPO DE VINO:	Blanco
D.O.:	Rías Baixas
VARIEDAD DE UVA:	Godello
CRIANZA:	Sobre lías

VIÑEDO: Viñas ubicadas en el valle de O Salnés, cercanas al mar.

ELABORACIÓN: Fermentación de larga duración en tanques de acero inoxidable a muy baja temperatura para preservar todo el potencial aromático de la variedad.

SUELO: Granítico, arenoso y muy permeable. Suelos muy frescos que evitan el encharcamiento de agua y permiten obtener vinos muy finos, con acidez equilibrada, en los que se resaltan los aromas propios de las variedades.

CLIMA: Atlántico, con temperaturas suaves durante el verano que favorecen una maduración lenta y delicada y 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.

