

PONTELLÓN

TIPO DE VINO:	Blanco joven
D.O.:	Rías Baixas
VARIEDAD DE UVA:	Godello
CRIANZA:	4 meses sobre lías
GRADUACIÓN:	12,5%

VIÑEDO: Viñedo dividido en parcelas situado en la subzona de O Rosal. Su orientación sur y la proximidad al río Miño y al océano Atlántico forman un microclima que garantiza la óptima maduración de la uva.

ELABORACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable, crianza 4 meses sobre lías.

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 pajizo con reflejos verdosos.

NARIZ: Aromas intensos de fruta blanca madura, como nectarina y pera, con delicados toques tropicales de maracuyá. Notas florales envolventes que recuerdan a jazmín.

BOCA: Entrada sedosa, acompañada de una acidez bien integrada que aporta un equilibrio perfecto y frescura. Se aprecian sabores cítricos y de manzana verde que se entrelazan con sutiles notas de frutos secos. Su final es largo y persistente, marcado por una elegante salinidad.

GASTRONOMÍA: Ceviche, ensaladas con frutos secos, raviolis rellenos de queso ricotta y espinacas, risotto de setas.



ADEGAS
TOLLODOURO

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

T. +34 986 60 98 10 | info@tolloouro.com

WWW.ADEGASTOLLODOURO.COM