

REGINA VIARUM

GODELLO

TIPO DE VINO:	Blanco
D.O.:	Ribeira Sacra
VARIEDAD DE UVA:	Godello
CRIANZA.	Sobre lías
GRADUACIÓN:	13,5%

VIÑEDO: En la localidad de Doade (subzona de Amandi). Viña en pendientes pronunciadas y orientación suroeste, cultivadas manualmente.

ELABORACIÓN: 4 meses sobre lías en foudre de roble francés.

SUELO: Pizarra, suelo cálido que ayuda a la maduración y aporta personalidad al vino.

CLIMA: Transición del clima atlántico al mediterráneo, lo que permite una óptima maduración manteniendo equilibrio y frescura.

VISTA: Amarillo de reflejos dorados.

NARIZ: Nariz compleja con frutas maduras como pomelo y manzana reineta, flores amarillas y notas tostadas.

BOCA: Equilibrado, con cuerpo sedoso y amplio, tanino pulido y elegante y ligero amargor final que nos refresca en la boca.

GASTRONOMÍA: Raya en caldeirada, arroz de mariscos, pollo a la plancha, quesos con poca curación.



BODEGA

REGINA VIARUM

DOADE S/N, SOBER. 27424 LUGO (ESPAÑA)

T. 982 09 60 31 | info@reginaviarum.es

WWW.REGINAVIARUM.ES