

MARCO REAL

TENZION

GODELLO

ESCUCHAMOS AL TERROIR, OBSERVAMOS EL CLIMA,
PONDERAMOS ALTITUDES, VIENTOS, LLUVIAS Y EL CÁLIDO SOL.

EL CARÁCTER DE LA RIBERA SACRA PRODUCE
LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE LA VARIEDAD GODELLO.

RIBEIRA SACRA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



VIÑEDO

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

ELABORACIÓN

6 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.

CATA

Amarillo de reflejos dorados. Nariz compleja con frutas maduras como pomelo y manzana reineta, flores amarillas y notas tostadas. Equilibrado, con cuerpo sedoso y amplio, tanino pulido y elegante y ligero amargor final que nos refresca en la boca.

MARIDAJE

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

GRADUACIÓN

13,5°