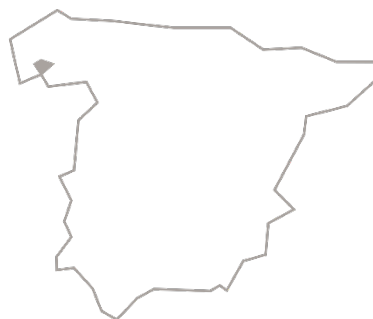


GOTAS DE MAR

GODELLO 2018

D.O. RIBEIRO

Elaborada en los “terroirs” españoles del Atlántico, esta delicada colección de vinos es un exquisito ejemplo del poder de los blancos españoles.



VIÑEDOS	ENOLOGÍA
<p>Edad de los Viñedos 15-25 años</p> <p>Rendimiento 50 hl/ha.</p> <p>Altitud 250 m.</p> <p>Clima Atlántico, con inviernos húmedos y niebla marina</p> <p>Viñas A 250 m. sobre el nivel del mar a las orillas del río Miño en el pequeño pueblo de Prado do Miño, Ourense</p>	<p>Coupage 100% Godello</p> <p>Vendimia Manual, durante las primeras horas de la mañana</p> <p>Vinificación Maceración en frío: — Fermentación: 14-16°/16-20 días</p> <p>Crianza 6 meses sobre lías</p>



Limpio
Limón pálido



fruta de hueso
Minerales
Un toque de brisa marina fresca



Acidez pronunciada
Frutas tropicales
Minerales

Limpio, color limón pálido. Intensos aromas de fruta de hueso, minerales y un toque de brisa marina fresca. En boca ofrece una combinación energética de acidez pronunciada con una encantadoras frutas tropicales y minerales. Termina limpio con una refrescante acidez y una complejidad persistente.

Alc.: 13 % | Acidez Tot.: 5,83 gr/l | pH: 3,44 | Azucar Res.: 1,6 gr/l | Acidez Vol.: 0,33 gr/l