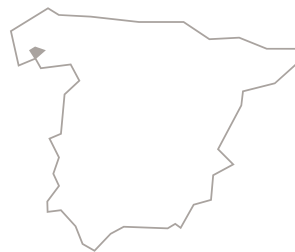


GOTAS DE MAR

Godello
2019
DO Ribeiro

Elaborada en los viñedos de la vertiente atlántica, esta delicada colección de vinos es un magnífico ejemplo del potencial de los blancos españoles.



VIÑEDOS

Edad de los viñedos

15-25 años

Rendimiento

50 hl/ha.

Altitud

70 - 400 m.

Clima

Zona de transición entre el clima oceánico y el mediterráneo

Viñedos

Plantado en una ladera a 350 m sobre el nivel del mar y hasta las orillas del río Miño en el pequeño pueblo de Prado de Miño, Ourense

ENOLOGÍA

Coupage

100% Godello

Vendimia

Manual, durante las primeras horas de la mañana

Elaboración

Maceración en frío

Fermentación

14-16°/16-20 días

Crianza

6 meses sobre lías



Limpio
Limón pálido



Fruta de hueso
Minerales
Bisa marina



Acidez pronunciada
Frutas tropicales
Minerales
Final largo

Color limón pálido, limpio. Intenso aroma a fruta de hueso, minerales y de brisa marina. En boca destacan la frutas tropicales, que se compensan con mineralidad y una acidez equilibrada. Final largo, refrescante.

Alcohol: 13 %
Acidez Total: 6.2 gr./l.
pH: 3.64
Azucar Res.: 0.3 gr./l.
Acidez Vol.: 0.43 gr./l.

ORO 2015 Tempranillos al Mundo - Blancos Gallegos
ORO 2015 Mundus Vini
90 Pts 2016 Wine Enthusiast
90 Pts 2016 Wine Spectator
ORO 2016 Texsom International Wine Awards
ORO 2016 Frankfurt International Trophy
92 Pts 2017 James Suckling