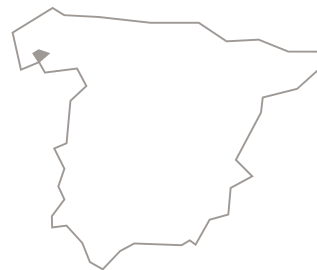


# GOTAS DE MAR

## GODELLO FERMENTADO EN BARRICA 2017

D.O. RIBEIRO



Elaborado a partir del Terroir Atlántico, esta colección es un exquisito ejemplo del potencial de los vinos blancos del norte de España.

### VIÑEDOS

Edad de las viñas  
15-25 años

Rendimiento  
35 hl/ha.

Altitud  
450 mts.

Clima  
Atlántico, con inviernos  
húmedos y nieblas marinas

Viñedos  
Plantados en colinas a 450mts  
sobre el nivel del mar y que  
llegan hasta las orillas del río  
Miño en la pequeña localidad  
de Prado do Miño, Ourense

### ENOLOGÍA

Coupage  
100% Godello

Cosecha  
Recogida manual a primeras  
horas de la mañana

Vinificación  
Maceración en frío

Fermentación  
15-17°/18-21 días

Crianza  
8 meses en bodega francesa  
nueva de 500Lts



**Brillante limón pálido**



**Pera & fruta de hueso amarillo  
Minerales de pizarra  
Madera exótica tostada  
Pan recién tostado  
Una pizza de fresca brisa marina**



**Fruta exótica refrescante  
Acidez marcada  
Madera tostada Minerales de  
pizarra**

Brillante color limón pálido. Intensos aromas de pera, fruta de hueso amarillo, mineral de pizarra, madera exótica tostada, pan recién hecho y notas de brisa del mar. El paladar ofrece una buena combinación de fruta exótica, marcada acidez, complejidad, elegante madera tostada y mineral de pizarra. El final es limpio con muchas texturas que van apareciendo, con refrescante acidez y larga y compleja persistencia.

Alc.: 13% | Acidez Tot.: 6,12 gr./l. | pH: 3,32 | Azucar Res.: 0 gr./l. | Acidez Vol.: 0,5 gr./l.