



COVA BALADAL GODELLO SELECCIONADO SOBRE LIAS



Vivir la tierra y las viñas buscando reflejar nuestra tipicidad, nuestro suelo granítico y pizarroso, nuestro entorno climático, nuestro minifundio ancestral, nos llevó a seleccionar algunas viñas a lo largo del valle de Valdeorras siguiendo el río Sil de oeste a este y el sol de sur a norte. Conseguimos así un vino peculiar y tradicional, con toda la explosión de características varietales de la godello.

ORIGEN : DO Valdeorras.

AÑADA: 2019.

VARIEDAD DE UVA: 100 % Godello.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10°-12°.

PROCESO DE ELABORACIÓN: Selección de la familia con proceso semanal en sus lías.

NOTAS DE CATA

VISTA: Color amarillo pajizo con reflejos dorados.

NARIZ: Aromas complejos resultado de la combinación de la variedad con la lía fina.

BOCA: En boca notas de panadería casera y pan recién horneado, y mineralidad marcado por la pizarra y el granito, y fondo frutal, suave y untuoso, redondo y con acidez equilibrada.

godello

ENOLOGÍA DE VARIETADES REGIONALES Y TRADICION FAMILIAR

Viñedos Gener