











ELABORACIÓN

Los suelos de cultivo de nuestro godello, en las laderas del río Miño, disponen de una profundidad media efectiva que oscila entre 70 y 100 cm. Sus elevados contenidos en arena, sobre todo en el horizonte superficial, contrastan con el escaso contenido en arcilla, por debajo del 20%. Normalmente son suelos de reacción ácida, pobres en materia orgánica y con un contenido en calcio que tiende a ser bajo.





NOTA DE CATA

Amarillo con reflejos verdosos, denso y brillante.
Aroma de intensidad media alta en la que
destacan notas a manzana y ciruela verde sobre
un fondo varietal herbáceo de tipo hinojo y heno.
En boca es fresco pero con estructura y
postgusto largo de tipo frutal.

