



Bodegas Peñafiel

LA CASA DE LAS LOCAS GODELLO

D.O MONTERREI



Tecnología 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park

08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7



VARIEDAD
Godello 100%



ELABORACIÓN

La vendimia en las primeras horas del día y punto óptimo de maduración para conservar todos sus aromas y frescura.

La fermentación alcohólica se lleva a cabo temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable con condiciones óptimas para conservar todo su potencial. Finalizada la fermentación, se realiza una crianza sobre lías para potenciar sus aromas y volumen.



CRIANZA
Crianza sobre sus lías



NOTA DE CATA

Intensidad media-alta donde destacan las notas florales blancas, aromas tropicales frescos, especiados, notas de fruta de pepita.

Complejidad.

En boca sensación agradable de frescura, elegante con aromas florales y frutas de hueso.

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com