



PAGO DE LOS CAPELLANES

O LUAR SIL GODELLO

D.O VALDEORRAS



Tecnología 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park

08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7



VARIEDAD
Godello 100%



ELABORACIÓN

La uva Godello se vendimia bien madura a finales de septiembre. Selección en mesa de forma manual.

Despalillado y suave estrujado, con inmediata refrigeración a 10° C y maceración prefermentativa de 4 a 6 horas para potenciar su perfil aromático.

Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada entre 16° y 18° C. Una vez fermentado seleccionamos parte de las lías finas para hacer un suave battonage durante 2 meses. Conservación del vino a baja temperatura para preservar los aromas varietales, seguido de un respetuoso proceso de estabilización y embotellado.



CRIANZA
Joven



NOTA DE CATA

Vino vestido de bonito color amarillo verdoso. Presenta aromas de gran intensidad y pureza varietal del Godello, donde destacan las frutas de hueso maduras, con notas florales y vegetales balsámicas típicas del entorno. Boca fresca y potente, equilibrada, untuosa, dotada de una gran longitud y personalidad, terminando con una notable persistencia aromática.

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com