



VILLANUEVA  
Bodegas

## Terra de Aytona Godello

### D.O. Ribeiro

Elaborado a partir de la variedad Godello. Reposado de tres meses en depósito y un mes en botella antes de su comercialización.





D.O. Ribeiro

## Descripción

Vendimia manual, despallado total y prensado a bajas presiones. El proceso de vinificación se empieza con gran inmediatez desde que se cortan los racimos para conservar al máximo la intensidad y frescura de aromas. No se realiza fermentación maloláctica. Reposado de tres meses en depósito y un mes en botella antes de su comercialización.

## Nota de cata



Godello.



**Aspecto:** Brillante y limpio, de color amarillo pajizo con finos reflejos verdosos.



**Aroma:** Intenso y varietal, sobre un fondo de fruta blanca madura, aparecen notas de hierbas frescas (cilantro e hinojo), que le confieren una interesante complejidad.



**Boca:** Con buena estructura y equilibrado, en boca es elegante, persistente y lleno de matices en retronasal (frutas, hierbas y minerales), con un agradable punto de frescura.



Temperatura óptima entre 10 y 12°C



**Maridaje:** mariscos, pescados, arroces y quesos suaves.

## Formato



750 ml

EAN: 8420533040199



Caja cartón de 6 botellas.

EAN: 84205330401998