

LA PODA

Godello



LA PODA

Cuidar la vid, expresar la tipicidad varietal, obtener un fruto lleno de salud y calidad. Con La Poda se busca obtener la mejor uva para elaborar un vino honesto, el mejor vino, que reivindica el arte de la viticultura. La Poda Godello reúne todos los elementos para ser un vino excepcional: Clima adecuado, terruño idóneo, poda tardía, cuidado de la vid...

ORIGEN	D.O. Valdeorras
TIPO DE VINO Y AÑADA	Blanco 2019
VARIEDAD DE UVA	100% Godello
TEMPERATURA DE SERVICIO	10° - 12° C aprox.
VIÑEDOS	Procedente de viñedos localizados a lo largo y ancho de todo el Valle de Valdeorras, en un clima continental con rasgos mediterráneos.
PROCESO DE ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO	Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Con envejecimiento corto sobre sus lías para preservar la pureza frutal de la variedad..
ESTILO DE VINO	Vivo y fresco que muestran toda la personalidad de la variedad.
GASTRONOMÍA	Perfecto como aperitivo, es un vino muy versátil para maridar con infinidad de platos tanto fríos como calientes. Ideal con aperitivos y canapés. Con marisco, pescados ahumados, comidas poco picantes, pollo y quesos suaves; así con arroces, pastas y legumbres.

ENOLOGÍA CON VISIÓN GLOBAL

La elaboración está liderada por Almudena Alberca, quien forma parte de la actual generación de enólogos españoles con visión internacional.



NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo brillante.



NARIZ

Notas a fruta y flores blancas. Toques de manzanilla y heno.



BOCA

Paso de boca delicado y sedoso. Muy amable, con buen equilibrio entre la fruta y la acidez.