

REGINA DONA GODELLO

| | |
|------------------|--------------------|
| TIPO DE VINO: | Blanco |
| D.O.: | Ribeira Sacra |
| VARIEDAD DE UVA: | Godello |
| CRIANZA | 6 meses en barrica |

VIÑEDO: Viñedos situados en el corazón de la Ribeira Sacra. Viña en pendientes pronunciadas y orientación suroeste, cultivadas manualmente.

ELABORACIÓN: Fermentado en troncocónicos de roble francés de 5000 l, para su posterior crianza de 6 meses sobre lías en barricas de 500 l.

SUELO: Pizarra, suelo cálido que ayuda a la maduración y aporta personalidad al vino.

CLIMA: Transición del clima atlántico al mediterráneo, lo que permite una óptima maduración manteniendo equilibrio y frescura.

VISTA: Amarillo pajizo con reflejos dorados y lágrima fluida.

NARIZ: Elegante y rico en aromas como manzana verde, hierba fresca, panadería y un ligero tostado sutil e integrado.

BOCA: Vino con volumen y frescura de final largo y agradable.

GASTRONOMÍA: Quesos ahumados, todo tipo de pescado al horno o a la parrilla y arroces con aves o carnes blancas.



BODEGA

REGINA VIARUM

DOADE S/N, SOBER. 27424 LUGO (ESPAÑA)

T. 982 09 60 31 | info@reginaviarum.es

WWW.REGINAVIARUM.ES