

# 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