

CAPRICHIO DE GODELLO

Un gran vino blanco gallego, elaborado con Godello y criado sobre lías.

- D. O. Ribeira Sacra.
- Clima Atlántico con influencia continental.
- 100% uva Godello.
- Prensado y posterior fermentación, seguida de una crianza sobre lías de 5 meses, en barrica de roble de 500 litros.

PERFIL



MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO



5 años

Alérgenos: sulfitos



MATIZ DEL VINO
Amarillo verdoso pálido

SABORES DOMINANTES



MELOCOTÓN



BOLLERÍA



MINERAL



AROMA

De buena intensidad, aromáticamente recuerda a frutas de hueso y cítricos, acompañados por ligeras notas de bollería y tostado, que lo dotan de complejidad.

MARIDAJE



14% vol. Recomendamos decantarlo y servirlo a unos 10° c