

Ciclohome

Godello 2016

D.O.: Ribeiro

VARIEDAD: 100% Godello

VIÑEDO:

Viñas viejas a partir de 30 años del Pago Traveselas, en Esposende. Este viñedo perteneció al Pazo de Ulloa.

Orientación: sur-oeste.

Suelo: granito y arcilla. Altitud: 130 m. sobre el nivel del mar.

Clima: Atlántico

VIÑADORA: Paula Míguez

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimia manual en cajas, en la 2ª quincena de septiembre. Mesa de selección. Ligera maceración y suave prensado neumático en frío con separación de mostos. Fermentación a temperatura controlada en depósito inox. Desfangado estático. Trasiego y crianza en inox. sobre lías finas en depósito durante 18 meses.

GRADO ALCOHÓLICO: 13%

PRODUCCIÓN: 3.955 botellas

CATA

Vista: pajizo brillante, ribete limón. Notas de pastelería. Limpio y cristalino

Nariz: Elegante, fruta blanca madura, cítricos, flores secas y lías finas

Boca: Fresco, sabroso, complejo y especiado. Largo y mineral. Buena acidez y equilibrio. Con volumen, frescura y equilibrio.

MARIDAJE

Mariscos (navajas, ostras y almejas), pescados a la sal y brasa, tartar de atún, sepia y arroces.

PRESENTACIÓN

Botella borgoña de 75 cl. Corcho natural. Cápsula compleja. Etiqueta papel Tintoretto Gesso ecológico con tintas al agua. Cajas de cartón de 6 botellas.

CONSUMO: Desde 2018 hasta 2025

AUTÉNTICOS VIÑADORES

24540 Cacabelos | León | ESPAÑA | info@autenticosvinadores.com

 [@autenticosvinadores](https://www.instagram.com/autenticosvinadores) | www.autenticosvinadores.com

