

Ciclohome Godello 2020

D.O.: Ribeiro

VARIEDAD: 100% Godello

VIÑEDO:

Viñas viejas a partir de 40 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

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 12 meses.

GRADO ALCOHÓLICO: 12,50%

PRODUCCIÓN: 1.350 botellas

CATA:

Vista: pajizo brillante, ribete limón. Limpio y cristalino

Nariz: Limpia de piel de limón y manzana verde recién cortada con un fondo mineral muy sutil.

Boca: Fresca, ralladura de lima, complejo. Largo y mineral. Buena acidez varietal. Con frescura y equilibrio.

MARIDAJE:

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

PRESENTACIÓN

Botella borgoña de 75 cl. Etiqueta papel Ultra Matt WS, ecológico con tintas al agua. Cajas de cartón de 6 botellas.

CONSUMO: Desde ahora hasta 2030

AUTÉNTICOS VIÑADORES, vinos de terroir

<https://autenticosvinadores.com/> - info@autenticosvinadores.com

 @autenticosvinadores



Ciclohome Godello 2020



D.O.: Ribeiro

VARIETY: 100% Godello

VINEYARD:

Old vines over 40 years old from Pago Traveselas, in Esposende. This vineyard belonged to the Pazo de Ulloa.

Orientation: south-west.

Floor: granite and clay. Altitude: 130m. above sea level.

Climate: Atlantic

TECHNICAL INFORMATION:

Manual harvest in boxes, in the 2nd fortnight of September. Selection table. Light maceration and soft pneumatic cold pressing with separation of musts. Fermentation at controlled temperature in stainless steel tank. Static racking. Racking and aging in stainless steel. on fine lees in deposit for 12 months.

ALCOHOLIC GRADE: 12,50%

BOTTLES PRODUCED: 1.350 bottles

TASTING NOTES:

View: bright straw, lemon trim. clean and crystal clear

Nose: Clean lemon peel and freshly cut green apple with a very subtle mineral background.

Mouth: Fresh, lime zest, complex. Long and mineral. Good varietal acidity. Freshness and balance

FOOD PAIRING:

Seafood (razor clams, oysters and clams), salt and grilled fish, tuna tartar, cuttlefish and rice dishes. Fusion cuisine.


PRESENTATION:

Burgundy bottle of 75 cl. Ecological Ultra Matt WS paper label with water-based inks. Cardboard boxes of 6 bottles.

WINE LIFE: From now until 2030

AUTÉNTICOS VIÑADORES, vinos de terroir

<https://autenticosvinadores.com/> - info@autenticosvinadores.com

 @autenticosvinadores