

## 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](mailto:info@autenticosvinadores.com)

 @autenticosvinadores

