



RIAS DEL MAR GODELLO
D.O. VALDEORRAS, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco

Variedad: 100% Godello. Viñedos situados en Seadur, (subzona Lorouco) con 30 años de edad, cultivadas en espaldera con sistema guyot simple.

Alcohol: 12,5%

Reposo: Maceración prefermentativa en frío de las uvas durante 2 a 4 horas, para favorecer la extracción del potencial monovarietal al máximo. Crianza sobre lías durante 6 meses en depósitos de inox.

Capacidad de Guarda: 4 años

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Limpio y brillante, con color amarillo pajizo con destellos verdosos.



Aroma intenso a frutas de hueso destacando el albaricoque, delicado final de flores blancas.



Untuoso, persistente y fresco con recuerdos a frutas de hueso como el melocotón.



Ensalada de pera y queso Savel. Arroz con bogavante. Carnes blancas guisadas.

**RIAS
DEL MAR**

La Bodega

Rías del Mar es un proyecto mexicano hecho en España en 2018. Una marca que día a día ha estado trabajando para ofrecer un vino especial, con una personalidad única capaz de sorprender. Es un vino creado con pasión, perseverancia y un carácter único. Es una invitación a explorar el paraíso de las Rías Baixas en la provincia de Pontevedra.



MIURA BRANDS

www.miurabrands.com