



Val da Lenda Godello.

Variedad: Godello 100%.

Bodega: Víctor Manuel Rodríguez.

D.O. Ribeira Sacra, subzona Amandi.

Suelo: Esquisto, cultivo en viñedos abancalados con pendientes que llegan a un 80% de inclinación, orientación sur, microclima mediterráneo con influencia atlántica pluviometría anual media 700 mm. Tª media 14°C.

Insolación anual media: 2000 horas

Edad de los viñedos: 25/80 años.

Poda: en vaso y espaldera.

Vendimia: En cajas de 20 kg, los racimos de la variedad Godello son vendimiados a mano y seleccionados en campo. Una vez despalillados pasan a prensa sin maceraciones, de la que sale un mosto limpio y fragante que fermenta en depósitos de acero inoxidable de forma lenta y controlada.

Nota de Cata:

Vino blanco con la Godello como única varietal, color amarillo pajizo, lágrima densa.

En nariz se despliegan paso a paso en copa parada los aromas primarios de la variedad fruta blanca ligeramente ácida, pera, manzana, que armoniza con las sensaciones más tropicales que asoman al agitar la copa, todo ello envuelto en una seda de aromas atlánticos, minerales y amielados.

En boca es untuoso, buena estructura, acidez equilibrada, mucha frutuosidad y un final goloso.

Temperatura servicio 8°C a 10°C.

Cosecha limitada a 1500 botellas obtenidas de nuestros verticales viñedos a orillas del Rio Sil.



RIBEIRA SACRA
Consejo Regulador Denominación de Origen

