

# Vionta Godello 2022

D.O. Monterrei

Joven, aromático y estructurado. Delicioso.

## AÑADA

Podemos resumir la Cosecha 2022 como una cosecha marcada por la climatología. A una primavera más seca de lo normal siguió un verano muy caluroso y también escaso en precipitaciones. Estas condiciones llevaron a cierto bloqueo de la planta que retrasó un poco el comienzo de la campaña.

Finalmente, la campaña comenzó a principios de septiembre, obteniéndose un fruto de menor tamaño de lo habitual, en perfecto estado sanitario, con buena acidez y grado alcohólico medio alto pero sin abandonar las características de un vino de clara influencia atlántica.

## ELABORACIÓN

Elaborado 100% con uvas de la variedad godello de la D.O. Monterrei. Nos encontramos con un vino estructurado y con gran longitud en boca, con un final aromático y afrutado muy típico de la variedad.

Las uvas para elaborar este vino se recogen manualmente, se despalillan y se prensan inmediatamente. Se decanta el mosto y se fermenta la parte limpia en tanques de acero inoxidable. Al terminar la fermentación se mantiene el vino dos meses sobre lías. Se han producido 38.000 botellas.

## NOTA DE CATA

En vista se caracteriza por ser un vino limpio, brillante, de color amarillo limón con reflejos verdosos.

En nariz es un vino de alta intensidad con aromas florales y afrutados a pera, manzana y cítricos.

En boca, es redondo, largo, ligeramente ácido y fresco, untuoso, con buena estructura y muy afrutado

## MARIDAJE, SERVICIO & CONSERVACIÓN

Vino de buen volumen en boca. Ideal para acompañar el potaje gallego, aves a la plancha, pescados blancos y quesos semicurados.

Servicio a temperatura entre 6-8 °C.

## RECONOCIMIENTOS

- 88 puntos Guía Peñín 2023



## DETALLES

Coupage:	100% Godello
Fecha embotellado:	FEBRERO 23
Alcohol:	13.2
Acidez Total (TH2):	5.70
pH:	3.35
Azúcar residual (g/l):	<0.5
Calorías (100 ml):	75 KCAL
PVP Recomendado:	14€

