



CUESTA DE LOS OLIVOS

GODELLO

SITUACIÓN

Pantón-Lugo

D.O.

Ribeira Sacra

SUBZONA

Ribeiras do Miño

COSECHA

202190

VENDIMIA

Manual

VARIEDAD

G

PRODUCCIÓN

Gooddeellloo,, AAllbbaarriiñño y TTreee
74.303030 BBotellas

ORIENTACIÓN DEL VIÑEDO

Sur

OROGRAFÍA

Fuertes bancales y laderas suaves

ALCOHOL

123,,55ºº

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg. Doble mesa de selección, maceración en frío durante 48 horas, fermentación en depósitos de inox.

CRIANZA

6 meses depósito de acero inoxidable.

NOTA DE CATA

Color limón con matices verdáceos. Notas de fruta blanca manzana verde, pera. Notas vegetales. En boca tiene buena acidez con paso denso el cual termina con el amargor característico de la variedad