

FAMILIA

COSTEIRA

Costeira Range · Tamborá



Tamborá

Godello

.....●
Tamborá

Godello

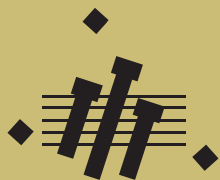
NOTA DE CATA

Amarillo verdoso con reflejos dorados, limpio y brillante. Aroma intenso, muy expresivo, con notas de fruta blanca, matices florales y botánicos. Equilibrado en boca, es amplio, muy sabroso, con un final fresco y persistente.

TASTING NOTES

Greenish yellow with golden reflections, clean and bright. Intense aroma, very expressive, with notes of white fruit, floral and botanical nuances. Balanced on the palate, it is broad, very tasty, with a fresh and persistent end.





TAMBORÁ

GODELLO



SUELO

Diversos suelos de origen granítico, textura franco-arenosa con alguna zona arcillosa

Soil

Slopes of granite origin, sand-silt texture with some clay areas.



UVA

Godello

Grapes

Godello



ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 18 kilos, breve maceración pre-fermentativa, fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada entre 16°-18°C. Crianza sobre lías finas durante 4 meses.

Winemaking

Handpicked in cases of 18 kilos, short pre-fermentation maceration, fermentation in stainless steel vats at 16° - 18° C. Aged on fine lees during 4 months.



GASTRONOMÍA

Pescados y mariscos en general, arroces y carnes blancas.

Pairing

All types of fish and seafood, rice and white meats.



TEMPERATURA DE SERVICIO

9° C.

Suggested serving temperature, 9° C.

PRESENTACIÓN

Botella de 75 cl

Caja de 6 botellas

Presentación

750 ml bottles.

Cases of 6 bottles.

VIÑA COSTEIRA

+34 988 477 210 · www.costeira.es

