

FICHA TÉCNICA  
TECHNICAL SHEET

CODOS DE  
LAROUCO

GODELLO  
VALDEORRAS

EST. 1742  
PAZO D TOUBES  
VIÑOS DE FISCA

## NOTA DE CATA

*Amarillo verdoso, aromas potentes y complejos, lleno de matices botánicos y frutas de bueso. Recuerdos de nispero y membrillo con un fondo de pastelería elegante bien integrado por el trabajo de lías finas. En boca mineral con armonía de sensaciones que nos devuelven por vía retronasal impulsos frutales. Cuerpo y frescura ligeramente chispeante a la entrada y persistencia extraordinaria en el postgusto.*

## TASTING NOTES

*Yellow Green, powerful and complex aromas, full of botanical shades and stone fruit. Notes of quince with a background of elegant pastry well integrated due to the work on fine lees. Mineral palate with a harmony of sensations and a fruity aftertaste. Nice body starting with a slightly sparkling freshness and an extraordinary persistence in the aftertaste.*



## SUELO

*Arenosos sedimentarios, con buen drenaje por su ubicación en laderas fluviales.  
Soil: Sand and sedimentary, with good draining due to its location in river slopes.*

## UVA

*100% godello.  
Grapes: 100% godello.*

## ELABORACIÓN

*Vendimia manual en cajas. Selección a mano racimo a racimo. Despalillado – Prensado suave a bajas presiones y en ciclos largos para una semimaceración pelicular de las pieles. Desfangado estático de 48 horas. Fermentación natural a bajas temperaturas durante 21 días. Trasegos cuidadosos y afinado natural por los fríos del invierno.*

*Winemaking: Handpicked in cases. Sorted by hand cluster by cluster. Destemming – soft pressing at low pressure and long cycles for skin contact. Static settling, natural fermentation at low temperature for 21 days. Careful racking and natural fining by the cold of the winter.*

## GASTRONOMÍA

*Perfecto con ostras, percebes y todo tipo de mariscos. Ideal para acompañar pescados planos y cazuelas de bacalao.*

*También marida a la perfección con todo tipo de quesos frescos y semis así con entremeses de patés. Pastel de cabracho, arroz con bogavante y otros arroces en general.*

*Pairing: wonderful with oysters, barnacles and all kind of seafood. Ideal for flat fish and cod casseroles. Also good pairing with all kind of fresh cheese and paté. Rice with lobster and other rice recipes.*

## TEMPERATURA DE SERVICIO

SUGGESTED SERVING TEMPERATURE:

12-14°C

## PRESENTACIÓN

PRESENTATION

*Botellas de 75 cl  
750 ml bottles*



*Caja de 4 botellas  
Cases of 4 bottles*