



A Traba

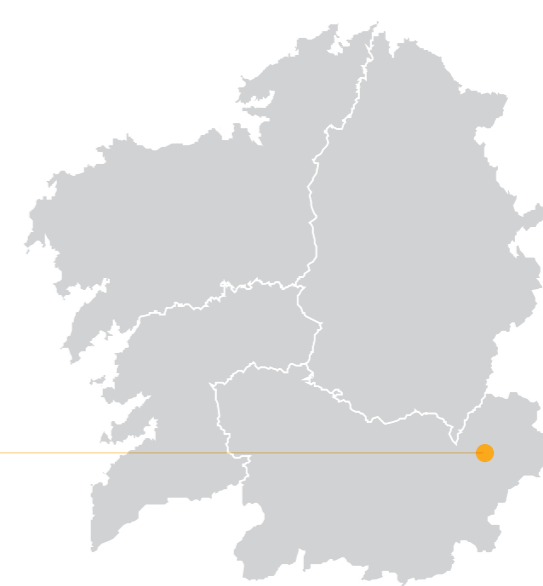
Godello

A Traba

Godello



D.O. Valdeorras



Variedades

100% Godello.

Grado

13 %.

Ubicación

Noroeste de España. Situada en Galicia, en la D.O. Valdeorras, Zona Larouco, Petín y Vilamartín de Valdeorras.

Elaboración del vino

Vendimia manual en cajas de 18 kg, despalillado, breve maceración de la uva, prensado suave, fermentación tradicional en depósito de acero inoxidable a baja temperatura, crianza en lías y posterior afinamiento natural en depósito.

Viñedo

A Traba procede de varios viñedos especialmente seleccionados · Altitud aproximada entre 500 y 600 metros · Plantaciones en espaldera, poda Guyot · Edad media de las viñas 35 años.

Suelo

Suelos de base granítica y pizarrosa, con abundante presencia de esquistos.

CATA

FASE VISUAL

Color amarillo pajizo con reflejos dorados, limpio y brillante.

FASE OLFATIVA

Aroma intenso, expresivo, con recuerdos de fruta estival, flores blancas y notas balsámicas.

FASE GUSTATIVA

Boca amplia, bien estructurada, con matices minerales, fresca y de gran persistencia.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Vino ideal para acompañar todo tipo de pescados y mariscos, crustáceos y moluscos. También marida a la perfección con ibéricos y quesos frescos.

Temperatura de servicio entre 8 y 10°C.

LOGÍSTICA

Logística de la caja: 6 x 75 cl

Tipo de palet: Europalet

Número de filas: 5

Cajas por filas: 25

Cajas por palet: 125 cajas