



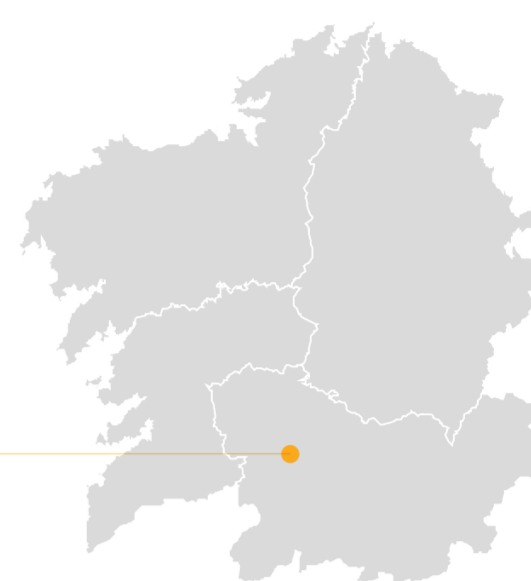
# Tamborá

Godello

# Tamborá

Godello

## D.O. Ribeiro



### Variedades

Godello

### Grado

12,5%

### Ubicación

Noroeste de España, a 50 km del Océano Atlántico. Ubicados en Galicia, en la D.O. Ribeiro, subzona del Val do Avia.

### Elaboración del vino

Vendimia manual en cajas de 18 kg, fermentación tradicional en depósito de acero inoxidable a 18°C, crianza sobre lías entre 4 y 6 meses y posterior maduración en depósito.

### Víñedo

SAN CIBRAO · Orientación de las viñas SO · Altitud 200 - 325 m · Plantación en espaldera, en guyot, bancales y laderas de suave pendiente · Edad Media de las Viñas (aprox.) 20 años.

### Suelo

Textura arenosa de procedencia granítica con presencia de esquistos. Suelos pobres, de escasa capacidad de retención, buena aireación y acidez natural.

### Varieties

Godello

### Alcohol degree

12,5%

### Location

Northwest of Spain, 50 km from the Atlantic Ocean. Located in Galicia, in the DO Ribeiro, Val do Avia Subzone.

### Wine making

Manual harvest in 18 kg boxes, traditional fermentation in stainless steel tanks at 18°C, aging on lees between 4 and 6 months followed by maturation in tank.

### Vineyard

SAN CIBRAO · South West · Altitude 200 - 325 m · Trellis, in guyot, terraced plots and gently sloping hillsides · Average Age of the Vineyards (approx.) 20 years.

### Soil

Sandy texture of granite origin with the presence of schists. Poor soils, with little retention capacity, good aeration and natural acidity.



### CATA

#### FASE VISUAL

Color amarillo verdoso con reflejos dorados, limpio y brillante.

#### FASE OLFATIVA

Aroma intenso, muy expresivo, con notas de fruta blanca, manzana, pera, matices florales y botánicos y un fondo mineral.

#### FASE GUSTATIVA

Equilibrado en boca, amplio y untuoso, con un final glicérico y persistente donde se reproducen las sensaciones de fruta blanca, acompañadas de un retrogusto herbáceo.

### TASTING

#### VISUAL PHASE

Greenish yellow color with golden reflections, clean and bright.

#### OLFACTORY PHASE

Intense, very expressive aroma, with notes of white fruit, apple, pear, floral and botanical nuances and a mineral background.

#### TASTER PHASE

Balanced on the palate, broad and unctuous, with a glyceric and persistent finish where the sensations of white fruit are reproduced, accompanied by an herbal aftertaste.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

#### LA REINA DEL RIBEIRO

Este ensamblaje de Treixadura procedente de los 4 valles expresa, mejor que ninguna, las bondades de la variedad y el territorio.

Este vino armoniza con todo tipo de pescados y mariscos, incluso muestra buen maridaje con carnes blancas.

Temperatura de servicio - 8-10°C.

#### LOGÍSTICA

Logística de la caja: 6 x 75 cl  
Tipo de palet: Europalet  
Número de filas: 5  
Cajas por fila: 21  
Cajas por palet: 105 cajas

### WINE MAKER COMMENTS

#### THE QUEEN OF RIBEIRO

A godello with granite soils and an Atlantic climate, very expressive, with its own personality.

This wine harmonizes with every type of fish and shellfish and it even shows good pairing with white meats.

\*Service temperature - 8-10°C

#### LOGISTIC INFO

Logistics of the box: 6x75 cl  
Pallet type: Europallet  
Number of rows: 5  
Boxes per row: 21  
Boxes per pallet: 105 boxes

