



GODELLO 100 % D. O. VALDEORRAS

VARIEDAD: Godello 100%

SUELOS: Graníticos arenosos.

VIÑEDOS: Pequeños minifundios situados en las laderas del Encoro de San Martiño y laderas del Rio Sil.

ELABORACIÓN: 70% crianza sobre lías durante 8 meses – 30% crianza en barricas nuevas de roble francés Allier.

NOTAS DE CATA:

Amarillo pálido con ribetes acerados en capa fina y lagrima densa.
En nariz es elegante y mineral cargado de flores blancas, frutas intensas y brotes frescos, acunados con sutiles notas especiadas de maderas nobles.
En boca es graso, carnoso de final fresco y retrogusto floral.

PRODUCCION LIMITADA: 3.000 BOTELLAS




CONVENTO DE
LAS CLARAS

