

A telleria Godello

Specificaties

Afkomst: DO Ribeira	Smaakprofiel: Vol, zacht en breed
Alcoholpercentage: 13,5%	Kleur/soort: blanco
Serveertemperatuur: 11 à 12°C	
Vintage: 2019	
Serveertip: Lekker bij vette vis, zoals tarbot en inktvis. Ook met gerookte vis, kaas, foie gras en vleesgerechten	
Rijping: stainless steel, rijping op eigen gistcellen gedurende 3 maanden	

Awards	Kenmerken
Guía Peñin 2021 - 90 punten	Druivenras: 100% Godello
	Regio: DO Ribeira
	Wijnbouwer: Bodegas GRM



Ronde, elegante witte wijn met aangename aciditeit. 100% Godello van 20 tot 40 jaar oude ranken, aangeplant in het midden van de familie wijngaarden in DO Ribeira. Naast rivier de Miño welke een mooi tegengesticht geeft tegen het anders zeer hete klimaat in Galicië. De wijngaard is genoemd naar 'a telleria', een hommage aan de locatie ervan, waar vroeger een klei verwerkend bedrijf gevestigd was. De ondergrond is dan ook meer klei dan zandgrond, hoger gelegen wijngaarden hebben een mix van graniet en klei in de ondergrond.

Geconcentreerd, met een goede mineraliteit. Deze Godello is een mooie volle doch droge witte wijn. Gefermenteerd op eigen gistcellen, in stainless steel tanks. Subtiële citrus aroma's gecombineerd met florale ondertonen. Frisse witte parel vanuit Galicië.