

# VIÑA do CAMPO

Godello



Con la variedad autóctona Godello, hemos elaborado este monovarietal de amplias expresiones y gratos recuerdos

**NOMBRE:** VIÑA do CAMPO

**BODEGA:** Bodegas Docampo S.A.

**VARIEDADES:** 100% Godello

**TIPO DE VINO:** Blanco

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Denominación de Origen Ribeiro

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** De aspecto amarillo verdoso, brillante con notas doradas. En nariz se muestra fresco, elegante, con notas minerales junto con frutos cítricos y recuerdos varietales. Amplio en boca, goloso y con una equilibrada acidez. Final intenso con amplias sensaciones y recuerdos frutales y varietales.

**GASTRONOMÍA:**

Pescados, mariscos y moluscos.

**TEMPERATURA DE CONSUMO:**

11°C-12°C

**PROCESO DE ELABORACIÓN:** La vendimia se realiza en el momento óptimo de maduración, en cajas de poca capacidad para mantener el buen estado de las uvas, las cuales pasan por una mesa de selección y están en una maceración pelicular durante 5 horas a una temperatura de 6°C. La fermentación alcohólica, se realiza a una temperatura controlada de 16°C en inox durante 14 días. Al final de ésta, el vino reposa y madura hasta su momento de embotellado.

**FICHA TÉCNICA:**

Graduación alcohólica: 12.4%

Acidez total (en ácido tartárico) : 6,3gr/l.

Extracto seco: 19gr/l.

Azúcar reductor: 2.1gr/l.

**PRESENTACIÓN COMERCIAL:**

Botella de 750ml:

Caja de cartón de 12 botellas

Caja de cartón de 6 botellas

Estuche de cartón de 3 botellas/ 2 botellas