

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 6 botellas