



Guímaro Godello



FICHA TÉCNICA

🏠 PEDRO M. RODRÍGUZ PÉREZ

📍 D.O. RIBEIRA SACRA

🍷 BLANCO

🍇 GODELLO, TREIXADURA, TORRONTÉS, LOUREIRO, ALBARIÑO

🍷 CRIANZA DE 3 A 6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO. 2 MESES EN BOTELLA

NOTA DE CATA

-VISUAL: Amarillo dorado, con ribetes verdosos, limpio y brillante

-AROMA: Intenso, complejo, destaca la fruta blanca madura, toques minerales, con fondo ahumado

-SABOR: Es fresco, untuoso, cremoso, notas a fruta y tostados, final persistente y sabroso. Nota: Leve clarificado y filtrado