



El Aeronauta

Godello sobre lías



El Aeronauta es nuestro homenaje al sueño hecho realidad de un aviador con quien emprendimos el vuelo hacia una nueva aventura, y cuyas grandes pasiones eran: volar y la vid. Nuestro Godello 100% sobre lías es un viaje trepidante por la tradición, la innovación y una tierra privilegiada colmada de viñedos de más de 40 años situados en pronunciadas laderas del Valle de Valdeorras atravesados por el río Sil.

| | |
|--------------------------------|---|
| Origen | D.O. Valdeorras |
| Tipo y añada | Blanco , 2022 |
| Variedad | 100% Godello |
| Temperatura de servicio | Aprox. 10°C – 12°C |
| Viñedos | Viñedos de más de 40 años situados en pronunciadas laderas del Valle de Valdeorras atravesados por el río Sil. |
| Proceso de elaboración | Vendimia manual en estado óptimo de maduración en cajas de 20kgs. Mesa de selección, prensado suave y battonage semanal sobre sus lías. |
| Envejecimiento | 6 meses sobre sus lías. |
| Gastronomía | Blanco con cuerpo que acompaña a la perfección con una gran cantidad de platos. Desde guisos de carne blanca y legumbres. Perfecto con pescados y mariscos. Igualmente con arroces. |
| Producción | Limitada a 18.000 botellas |

Vista

Amarillo limón , muy limpio y brillante.

Nariz

Blanco atípico, dotado de una complejidad inusitada. Notas de flores blancas entrelazadas con toques cítricos y cremosos procedentes de las lías.

Boca

Intenso, de cuerpo medio, textura glicérica y sedosa derivado de su crianza sobre lías. Buena estructura vino largo de potente acidez.

Alcohol

13

PH

3,3

Acidez

5,55

Azúcar residual

0,5



2019: 91 Guía Peñín

2020: 91 Guía Peñín, 92 Guía de Gourmets

Godello
SOBRE LIAS

EL
AERONAUTA

VALDEORRAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN