



LA P O D A

La Poda

Godello



La Poda es una colección de monovarietales elaborados en las Denominaciones de Origen más características de nuestro país en sus versiones más contemporáneas. Sus vinos combinan frescura y actualidad con identidad y complejidad. Unos vinos frescos, singulares e ideales para encuentros con amigos, y para degustar de la mano de la mejor gastronomía de una forma desenfadada.

Origen	D.O. Valdeorras
Tipo y añada	Blanco, 2023
Variedad	100% Godello
Temperatura de servicio	10° - 12° C approx.
Viñedos	Procedente de viñedos localizados a lo largo y ancho de todo el Valle de Valdeorras, en un clima continental con rasgos mediterráneos.
Proceso de elaboración	Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Con envejecimiento corto sobre sus lías para preservar la pureza frutal de la variedad..
Gastronomía	Perfecto como aperitivo, es un vino muy versátil para maridar con infinidad de platos tanto fríos como calientes. Ideal con aperitivos y canapés. Con marisco, pescados ahumados, comidas poco picantes, pollo y quesos suaves; así con arroces, pastas y legumbres.

Vista

Amarillo pálido con reflejos verdes.

Nariz

Aroma intenso y fino a fruta y flores blancas. Toques de manzanilla y heno.

Boca

Paso de boca delicado y sedoso. Muy amable, rico en matices, con buen equilibrio entre la fruta y la acidez.

Alcohol

13,5

PH

3,34

Acidez

4,9 g/l

Azúcar Residual

0,4 g/l



2019: Gold Medal - Gilbert & Gaillard