



# Godeval

## Bodegas S.A.T Godeval

Denominació d'Origen Valdeorras



100 % godello

### ELABORACIÓ

Selecció dels raïms, premsada suau i fermentació a temperatura controlada de 15 °C en petits dipòsits per aconseguir la màxima qualitat i mantenir totes les característiques de l'esperó de gall.

### NOTA DE TAST

Color: groc verdós. Aroma: té una bona aroma, és intens, delicat i elegant. Gust: en boca és lleuger suau i amb tocs dolços que hi donen equilibri i que el fan un vi molt personal i amb una estructura acusada.

### GASTRONOMIA I RECOMANACIONS

Combina especialment amb marisc, peix, carns suaus, bolets i formatges suaus.

### ELABORACIÓN

selección de uvas, posterior prensado muy suave y fermentación a temperatura controlada de 15 °C en pequeños depósitos para conseguir la máxima calidad y mantener todas las características del godello.

### FICHA DE DEGUSTACIÓN

Color: color amarillo verdoso. Aroma: tiene un buen aroma, es intenso, delicado y elegante. Sabor: en boca es ligero, suave y con toques dulces que le dan un equilibrio y lo convierten en un vino muy personal y con una buena estructura.

### GASTRONOMÍA Y RECOMENDACIONES

Combina especialmente con marisco, pescado, carnes suaves, setas y quesos suaves.

 x 6

VINUM NOSTRUM  
VINS I CAVES

93 673 03 03  
[www.vinumnostrum.com](http://www.vinumnostrum.com)