

LAGAR DE DEUSES GODELLO 2022

D.O.: D. O. Monterrei

VARIEDAD: Godello (100%)

VIÑEDOS y ZONA: La Bodega Méndez Rojo es una de las pocas bodegas gallegas que elaboran vino en las cinco Denominaciones de Origen, Rías Baixas, Ribeiro, Ribeira Sacra, Valdeorras y Monterrey. Es en esta última, la menor y quizás menos conocida, donde a partir de una uva Godello de cepas viejas elaboran este Lagar de Deuses Godello que lleva también un pequeño aporte de Treixadura. Un vino joven, fresco, glicérico y con algo de cuerpo tan característico de estas zonas del interior de Galicia.

ELABORACIÓN: Vendimia manual de parcelas de bajo rendimiento de variedad Godello sobre suelos pizarrosos y graníticos. Selección de racimos y uvas en óptimo estado sanitario. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura. Finalizada la misma, el vino permanece unos 2-3 meses en contacto con sus lías para su afinamiento, Estabilización por cámara de frío, filtrado.

NOTA DE CATA: Amarillo pajizo con ribetes verdosos, limpio y brillante. En nariz es de intensidad alta, presenta aromas a flores y frutales (pera y cítricos). Suave en boca, sedoso, untuoso (glicérico) y muy expresivo, con un amplio final ligeramente licoroso. En el retrogusto aparecen los aromas frutales.

MARIDAJE: Aperitivos, mariscos cocidos y crudos, ostras, percebes, pescados al horno.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO: Servir a una temperatura de 10°C-12°C.

