AL OESTE DO MONTE

GODELLO 2024

D.O. VALDEORRAS

NOTA DE CATA:

De color amarillo verdoso con una nariz compleja y elegante con aromas minerales, manzana reineta y flores secas. En boca es mineral y complejo con fruta verde. Un final muy untuoso y de buen volumen.

VARIEDAD: 100% godello.

SUELO: Granítico-pizarroso.
Altitud entre 540 y 750 metros.

MARIDAJE:

Son varios los maridajes ideales para este vino, entre ellos destacan los pescados ya sean a la parrilla o a la plancha. Las carnes blancas, como pollo o pavo. Los quesos frescos y cremosos como el queso de cabra o el queso brie.
Y por último todo tipo de aperitivos y entrantes como ensaladas o aperitivos fríos.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

6 – 8º C.

ALCOHOL: 13º

FORMATO: 75 cl.

Bodegas y Viñedos Monteabellón

COSECHA 2024.

La vendimia 2024 fue más temprana que la del año anterior, lo que contribuyó a una maduración más gradual de la uva . Una climatología perfecta en la recogida de la uva, ya que las tormentas y la cantidad de lluvia caída vinieron una vez que finalizó ésta. La cosecha se caracteriza por una maduración progresiva y un equilibrio ideal entre grado alcohólico y acidez. Fue en esta ocasión la primera Denominación de Origen de Galicia en comenzar los trabajos de vendimia con unos resultados de una calidad excepcional de la uva y un excelente estado sanitario.

MONTEABELLÓN

Vinos de la familia

Creados con respeto y admiración a Galicia