

AL OESTE DO MONTE

GODELLO 2025

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.

PREMIOS Y PUNTUACIONES

Oeste do Monte Godello 2025
91 puntos Guía Peñin.



COSECHA 2025

La cosecha 2025 se define por un perfil meteorológico contrastado que dio como resultado una producción media-baja en volumen, pero de una calidad sanitaria y organoléptica excepcional. A pesar de los desafíos climáticos y ambientales, los mostos de este año alcanzaron un nivel sobresaliente. El año comenzó con un invierno y una primavera lluviosos que aportaron excelentes reservas hídricas al suelo y el verano, extremadamente seco, provocó una merma en la cantidad final de uva y una alta concentración en el fruto.

Unos mostos que muestran una armonía impecable entre aromas complejos, azúcares y acidez natural y unos vinos que destacan por su gran finura, una marcada expresión del terroir de pizarra y una notable frescura en boca.

MONTEABELLÓN
Vinos de la familia

Creados con respeto y admiración a Galicia

Bodegas y Viñedos Monteabellón