

Benaza

Godello

Sobre Lías



DENOMINACIÓN

DE ORIGEN:	Monterrei
CLIMA:	Atlántico, Continental
UVA (S):	Godello
SUELO (S):	Arcilla
ALTITUD:	300 - 400 metros
EDAD DE LA VIÑA:	20 - 40 años
TIPO DE AGRICULTURA:	Tradicional
PODA:	Cordon, En Vaso
PRODUCCIÓN:	3000 cajas



La denominación de origen Monterrei se encuentra por encima de Portugal en la provincia de Ourense. La denominación de origen, Monterrei es relativamente nueva, aunque posee una larga historia dentro de la viticultura. Actualmente está experimentando un renacimiento en la elaboración del vino. El clima es relativamente seco y cálido para Galicia y más continental que Atlántico. Los suelos son una mezcla de arcilla y aluvial. Benaza Godello es un vino blanco equilibrado, fácil de beber. Expresa la personalidad y las cualidades inherentes de la uva Godello y Monterrei terruño. Benaza Godello es un cuvée especialmente elaborada para Vinos de Terruños por la familia Pastor Gilabert en colaboración con Alvaro Bueno, un enólogo con un profundo conocimiento de la región de Monterrei y Galicia.

Vinificación: Fermentado en cuba de acero inoxidable; Criado en las lías durante 6 meses.

Carácter: Fresco, mineral, floral, luz para cuerpo medio, acidez, textura, redondo, con un final mineral agradable.

Gastronomía: Mariscos frescos, quesos suaves, alimentos asiáticos.