

Benaza

Godello

Sur les Lies



APPELLATION

D'ORIGINE:	Monterrei
CLIMAT:	Atlantique, Continental
RAISIN(S):	Godello
SOL(S):	Argileux, Alluvial
ÉLÉVATION:	300 - 400 mètres
ÂGE DU VIN:	20 - 40 ans
TYPE D'ÉLEVAGE:	Traditionnel
ÉMONDAGE:	Cordon, En Vaso
PRODUCTION:	2500 boîtes.

La commune de Monterrei, qui a donné lieu à cette appellation, se trouve proche de la frontière avec le Portugal, dans la province d'Ourense. Cette appellation est relativement récente malgré sa longue histoire viticole. Monterrei connaît aujourd'hui un nouvel essor dans la production du vin. Le climat est relativement sec et chaud en comparaison du reste de la Galice, d'avantage de type continental qu'océanique. Les sols sont un mélange d'argile et alluviaux. Benaza Godello est un vin blanc équilibré, facile à boire. Il exprime la personnalité et les qualités du raisin Godello et du terroir Monterrei. Benaza Godello est une cuvée spécialement élaborée pour Vinos de Terruños par la famille Pastor Gilabert, en collaboration avec Alvaro Bueno, un œnologue expert de la région de Monterrei.

Vinification: fermenté dans une cuve en acier inoxydable; élevé sur les lies pendant un an maximum.

Caractère: frais, minéral, floral, clair à moyennement corsé, acidité vive, texture ronde, avec un agréable final minéral.

Mariage: fruits de mer, fromages doux, saveurs asiatiques.

