

**SANTERRA Godello**  
**D.O. RIBEIRO**

*Santerra es un godello de suelos graníticos en un clima con clara influencia atlántica. Vino muy expresivo, con personalidad propia.*

**Viñedo**

<b>Orientación:</b>	<b>Altitud:</b>	<b>Plantación:</b>	<b>Edad media de las viñas:</b>
S-SW	100 a 250m	Espaldera	20 años.

**Área de Producción**

Denominación de Origen Ribeiro, subzona del Val do Avia (Galicia). Noroeste de España, a 50 km del Océano Atlántico.

**Suelo**

Textura arenosa de procedencia granítica con presencia de esquistos. Suelos pobres, de escasa capacidad de retención, buena aireación y acidez natural.

**Variedad de Uva**

100% Godello

**Vinificación**

Vendimia manual en cajas de 18kg, fermentación tradicional en depósito de acero inoxidable a 18°C, crianza sobre lías entre 4 y 6 meses. Maduración en depósito y estabilización en frío.

**Nota de Cata**

<b>Color:</b>	Amarillo verdoso con reflejos dorados, limpio y brillante.
<b>Aroma:</b>	Aroma intenso, muy expresivo, con notas de fruta blanca, manzana, pera, matices florales, botánicos y fondo mineral.
<b>Sabor:</b>	Equilibrado en boca, amplio y untuoso, con un final glicérico y persistente donde se reproducen las sensaciones de fruta blanca acompañadas de un postgusto herbal.

**Maridaje y Sugerencias de Servicio**

SANTERRA Godello armoniza con todo tipo de entrantes y aperitivos, brillando especialmente con arroces, pescados y mariscos. Servir entre 8-10°C para resaltar su frescura y complejidad aromática.

**Añada**  
2024

**Graduación Alcohólica**  
12,5% vol.

**Disponible en**  
750ml

**INFORMACIÓN LOGÍSTICA**

<b>Cierre:</b>	Corcho
<b>Embalaje:</b>	6 botellas x caja
<b>Europalet:</b>	105 cajas / 630 botellas
<b>Filas:</b>	5
<b>Peso:</b>	772 kg

