

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

Orientación: Altitud: **Plantación:** **Edad media de las viñas:**
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

Color: Amarillo verdoso con reflejos dorados, limpio y brillante.
Aroma: Aroma intenso, muy expresivo, con notas de fruta blanca, manzana, pera, matices florales, botánicos y fondo mineral.
Sabor: 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

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