

Sollío

GODELLO

2022

Graduación: 13%
Temperatura de servicio: 6 -10°C
UVA: Godello 100%
Viñedos: A Teixeira - D.O. Ribeira Sacra

PREMIO:
**ACIO
DE OURO**



NOTA DE CATA

COLOR: Amarillo pajizo con reflejos verdosos. Limpio con una gran brillantez.

NARIZ: Intensidad media con predominio de notas frutales (manzana verde, frutos tropicales) y florales característicos de la variedad Godello (flores blancas). Perfumes delicados y complejos que enriquecen el vino.

BOCA: Entrada fresca y franca para desembocar en sensaciones de amplitud y robustez. Equilibrado entre acidez y alcohol. Sensación glicérica. Retronasales recordando la sutileza del aroma.

MARIDAJE



PESCADOS



MARISCOS



VERDURAS



CARNES
BLANCAS



BODEGAS SOLLIO

