



GODELLO PAZO PONDAL

D.O BIERZO

PREMIOS

- **Medalla de Oro** Catavinum World Wine & Spirits Competition - España
- **Medalla de Oro** Top Wine - España
- **Medalla de Oro** Concurso International Wine Awards – España
- **90 Puntos** Guía Gourmets – España
- **90 Puntos** James Suckling – USA
- **91 Puntos** Guía Peñin - España

DESCRIPCIÓN

- El Godello es una de las variedades blancas más apreciadas debido a su calidad y escasez, ya que solamente se encuentra en el Bierzo y en una parte de Galicia. Desarrollamos una viticultura respetuosa con la naturaleza parcialmente ecológica.
- Estricta y minuciosa selección de la uva en el viñedo. Vendimia manual en cajas de 15 kg. Tras el proceso de fermentación con levaduras propias, nuestro Godello se somete a una cuidada crianza sobre sus lías finas durante 6 meses. Transmitiendo el terroir de la zona a través de aromas florales, minerales y de fruta madura como manzana y membrillo.
- Amarillo pajizo, con lágrima densa y buena limpidez. En nariz aparecen notas de frutas destacando limones, y pera blanquilla, también salen flores y una interesante nota de pimienta blanca. Boca golosa, fresca donde vuelven aparecer las frutas y las flores, suave y fresco que lo hace muy agradable de beber.

