



DOMINIO DE TARES

GODELLO 2017

EL GODELLO DE GUARDA



ORIGEN

Bierzo, Castilla y León, España



CLIMA

Mediterráneo fresco



TIPO DE SUELO

Arcilla, caliza y pedregoso



VARIEDAD

100% Godello



EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

15 años a 550 m



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado con su propia levadura salvaje y criado durante 6 meses en barricas de 500L de roble francés con un mínimo 3 meses extra en botella.



CATA

Es un vino de brillante color dorado con nariz de cítricos, flores blancas, fruta de hueso y recuerdos de panadería; denso, fresco y equilibrado en boca.



SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto junto a platos de consistencia ligera y media, como aperitivos, tapas, pescados al horno, pastas y arroces. Se recomienda disfrutarlo a unos 10-11°C.



PREMIOS

90 puntos Guía Peñín (2017)
91 puntos Parker (2011)

VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

Los Barredos, 4 - 24318 San Román de Bemibre (LEÓN)

Tel.: +34 987 514 550 - Fax: +34 987 514 570 - www.dominiodetares.com