



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

30 años a 580 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 Bembibre (LEÓN)

Tel.: +34 987 514 550 - Fax: +34 987 514 570 - [www.dominiodetares.com](http://www.dominiodetares.com)