



DOMINIO DE TARES

GODELLO 2019

EL EQUILIBRIO PERFECTO DE LA GODELLO



ORIGEN

El Bierzo Alto, Castilla y León, España



CLIMA

Atlántico-continental en altura



TIPO DE SUELO

Arcilla, caliza, pizarra y esquistos



VARIEDAD

100% Godello



EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

Hasta 60 años a 700 m



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado en barricas y foudres de roble francés con su propia levadura natural y criado durante 6 meses sobre lías.



CATA

Vino blanco de color dorado brillante, con nariz de flores blancas, cítricos, lácteos, manzana y recuerdos de panadería. En boca es denso, fresco y equilibrado.



SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto para maridar con pescados al horno, carnes blancas, pastas rellenas y risottos. Se recomienda disfrutarlo a unos 10-13°C.



PREMIOS

90 puntos Guía Peñín (2019)
90 puntos The Wine Advocate (2019)

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