



DOMINIO DE TARES

GODELLO 2021

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 de 500 L de roble francés con su propia levadura natural y criado durante tres meses sobre lías.



CATA

Vino blanco de color dorado brillante con nariz de cítricos, pera confitada, flor de sauco y tofe; fresco, untuoso y equilibrado en boca.



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

96 puntos Guía Vivir el Vino (2022)
92 puntos Guía Peñín (2022)

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