

# REGINA VIARUM

## GODELLO

---

TIPO DE VINO:	Blanco
D.O.:	Ribeira Sacra
VARIEDAD DE UVA:	Godello
CRIANZA.	Sobre lías
GRADUACIÓN:	13,5%

---

**VIÑEDO:** En la localidad de Doade (subzona de Amandi). Viña en pendientes pronunciadas y orientación suroeste, cultivadas manualmente.

---

**ELABORACIÓN:** 6 meses sobre lías en foudre de roble francés.

---

**SUELO:** Pizarra, suelo cálido que ayuda a la maduración y aporta personalidad al vino.

---

**CLIMA:** Transición del clima atlántico al mediterráneo, lo que permite una óptima maduración manteniendo equilibrio y frescura.

---

**VISTA:** Amarillo de reflejos dorados.

---

**NARIZ:** Nariz compleja con frutas maduras como pomelo y manzana reineta, flores amarillas y notas tostadas.

---

**BOCA:** Equilibrado, con cuerpo sedoso y amplio, tanino pulido y elegante y ligero amargor final que nos refresca en la boca.

---

**GASTRONOMÍA:** Raya en caldeirada, arroz de mariscos, pollo a la plancha, quesos con poca curación.

---



BODEGA

REGINA VIARUM

DOADE S/N, SOBER. 27424 LUGO (ESPAÑA)

T. 982 09 60 31 | [info@reginaviarum.es](mailto:info@reginaviarum.es)

[WWW.REGINAVIARUM.ES](http://WWW.REGINAVIARUM.ES)