

# VEGAMAR

## BEIO GODELLO

**ÁREA DE PRODUCCIÓN:** Vino varietal y añada. Clima oceánico-continental. Suelos calizo-arcillosos.

**VARIETADES:** Godello 100%

**VINIFICACIÓN:** Escogemos las mejores uvas de Godello de viñedos seleccionados, realizamos una vendimia nocturna para aprovechar el frescor de la noche y evitar la oxidación durante la vendimia hasta la bodega. La uva se recepciona durante toda la noche en bodega y procedemos al despallado y estrujado. Se refrigera a la entrada en bodega a 12°C para evitar oxidaciones en el mosto. Maceramos 12 Horas a 12°C de temperatura y prensamos con prensa neumática suavemente. Solamente el mosto limpio lo llevamos a fermentar a 16°C adicionando nuestra selección de levaduras.

### NOTAS DE CATA:

**Color:** Amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos.

**Aroma:** De intensidad alta, aromas a fruta de hueso (melocotón, albaricoque) madura junto con aromas a lichi.

**Sabor:** Buen cuerpo, peso de fruta madura, buena acidez y gran persistencia.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 10 °C.

**MARIDAJE:** Ideal para maridar con entrantes, pasta, arroces de pescados, mariscos y carnes blancas.

**FORMATOS:** 75 cl.



*Beio*