

# Godeval

## CEPAS VELLAS

Las uvas seleccionadas de los viñedos más antiguos ubicados en las laderas pizarrosas de Bodegas Godeval y un proceso de vinificación en presencia de sus propias lías, durante 5 meses en depósito de acero inoxidable, dan un carácter, a este vino, de untuosidad y volumen en boca sorprendente y de gran elegancia.



### En cata

Color amarillo verdoso con tonos

dorados, aroma de intensidad media, limpio, envolvente, con recuerdos a hierbas de campo, hinojo, hierbabuena, flor de tilo y fruta madura (manzana, melón, melocotón).

En boca se muestra especialmente agradable, con un equilibrio de sensaciones dulces que aportan cuerpo y volumen. Sabores ácidos que dan frescura y notas minerales de gran complejidad, aportados por la pizarra del suelo, ofreciendo un conjunto de sensaciones largas y placenteras.

Este vino combina especialmente bien con mariscos, pescados, carnes poco condimentadas, setas y quesos suaves.