

Cepas vellas

Godeval

ES

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.





NUESTRA HISTORIA

La empresa gallega Bodegas Godeval elabora hoy sus vinos con el mismo afán y empeño con el que empezaron hace 30 años, a recuperar la variedad blanca godello, bajo la denominación de origen Valdeorras.

En sus instalaciones, ubicadas en el entorno histórico de Xagoaza (O Barco), empezaron su proyecto de recuperación de la variedad en los años 80, utilizando parte del edificio medieval del Mosteiro de Xagoaza como bodega y la

plantación de viñedos propios, para controlar todo el proceso y seguir la máxima de que, *“el vino se hace en la viña”*.

Con el paso del tiempo y la necesidad de continuar atendiendo las necesidades de sus clientes, amplió sus plantaciones y también las instalaciones. La nueva bodega se ha diseñado para convertirse en un mirador al valle, en el que se une tradición y modernidad.

**Cepas
vellas**
Godeval



PROCEDENCIA
D.O. Valdeorras.



<https://godeval.com/> | efafian@godeval.com | Emilio Fafian Rodríguez | +34. 988.108.282 / +34. 627.683.467
Barrio Mosteiro de Xagoaza, s/n. Xagoaza, O Barco de Valdeorras. Ourense, Galicia, Spain.