

Godello

Joaquín Rebolledo

Vino blanco de la D.O. Valdeorras de la variedad autóctona Godello. Bien estructurado y de ligera textura grasa. Buena untuosidad. Acidez bien equilibrada y ligeramente goloso. Post-gusto largo frutal.



ES



NUESTRA HISTORIA

La familia Rebolledo fue pionera hace 30 años en la recuperación de la uva godello. Gracias al impulso de Joaquín Rebolledo y a su arriesgada apuesta, hoy la bodega posee un viñedo de godello con una edad media de 30 años de antigüedad.

Joaquín Rebolledo Godello fué el primer vino gallego en ganar el Zarcillo de Oro en 1993, este golpe de efecto

despertó una leyenda alrededor de Valdeorras. La potencia de esta variedad, así como las peculiaridades del suelo de Valdeorras, han llevado a los enólogos españoles más destacados a elaborar vinos en Valdeorras.

Godello

Joaquín Rebolledo



OTROS GALARDONES

- Medalla de Oro (Hong Kong International Wine & Spirits) 2012.
- Medalla de plata en el concurso mundial de Bruselas, Godello 2018.
- Baco de Ouro Godello 2019.

ELABORACIÓN

Despalillado (separación de los granos de uva del raspón) y ligero estrujado. Maceración pelicular de las uvas a unos 10° C (paso previo por el intercambiador de pasta). Prensado seguido de un desfangado estático.

Fermentación del mosto limpio en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 16° C. Crianza sobre lías. Filtración, estabilización por frío y embotellado.



PROCEDENCIA

D.O. Valdeorras.



ALCOHOL

Grado: 13% Vol.



VARIEDAD

100% Godello.

