

Godeval

Godeval

Color amarillo verdoso con reflejos nacarinos, atrayentemente fresco a la vista.

Posee un excelente y pronunciado aroma. Es intenso, delicado, elegante y con recuerdos a fruta de árbol. En boca es ligero, suave y sabroso. Sus toques ácidos y dulces le dan equilibrio y le hacen un vino muy personal, con una acusada estructura.

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.

Godeval

Godeval



PROCEDENCIA

D.O. Valdeorras.

