

Viñaredo Godello

Santa Marta

De color amarillo pajizo con tonalidades verdosas, muestra un aroma limpio y afrutado donde destaca la manzana entre aromas a pomelo, piña y flor de tilo, en boca se muestra equilibrado, fresco y untuoso con una notable sabrosidad y persistencia.





NUESTRA HISTORIA

Bodega familiar que elabora y embotella sus propios vinos bajo la D.O. Valdeorras. Santa Marta es una bodega familiar que desde 1998 produce, elabora y embotella sus propios vinos con una constante: la calidad de sus productos ha de estar vigilada desde la vid hasta la botella.

Situado a 600 metros de altitud en un clima de inviernos fríos y veranos cálidos, el viñedo de Santa Marta se encuentra enmarcado dentro de un plan de producción integrada donde el respeto a la planta y a sus frutos es la base para la elaboración de unos buenos vinos.

Viñaredo Godello

Santa Marta



OTROS GALARDONES

- Premios Mezquita 2018: Mezquita de Plata Viñaredo Godello.
- 91 puntos Guía Peñin 2018.

ELABORACIÓN

Maceración pelicular a bajas temperaturas durante 10 horas.
Fermentación con control de temperaturas a 15° C.



VARIEDAD

Vino blanco 100 % Godello.



PROCEDENCIA

D.O. Valdeorras.



PRODUCCIÓN

120.000 botellas.



ALCOHOL

Grado: 13,5% Vol.