



Desde Requena, este Godello rinde homenaje a su origen gallego y a la camelia, flor icónica de Galicia. Elegante y aromático, evoca brisas atlánticas y paisajes floridos. Un blanco fresco, equilibrado y luminoso, que enlaza la tradición con la tierra mediterránea donde hoy florece con identidad propia.

Variedad de Uva	Godello
Viñedos	Viñedo joven de baja producción, cuyas parcelas se encuentran en la zona de la Vega presentado suelo arcilloso ligeramente salino con escasa materia orgánica.
Vendimia	Vendimia de la variedad Godello durante la segunda quincena del mes de agosto, en su momento óptimo de maduración. Recolectada a horas tempranas del día para conservar sus propiedades organolépticas y evitar oxidaciones.
Elaboración	Prensado muy ligero obteniendo un 40% de mosto flor. Fermentación en tanque de acero inoxidable a temperatura controlada de 16°C, y crianza sobre sus propias lías con remontados durante 60 días para extraer todo su potencial. Embotellado a principio de año con unos meses de reposo en botella para terminar de redondearse hasta su consumo.

Cata

Color amarillo intenso con destellos dorados. Aromáticamente es muy complejo, destacando su frescura y elegancia. Presenta aromas cítricos envueltos con flor blanca, con un final balsámico a eucaliptus que hace abrir todos los sentidos. Su acidez en boca junto a su untuosidad y persistencia generan un equilibrio perfecto

Alcohol	11% vol.		Caja	6 botellas
Botella	75 cl.		Peso por caja	8,1 Kg
V.energético 100ml	339 kJ / 81 kCal		Cajas por palet	96 - EUR / 128 - AMER