

Variedades

100% Godello de 3 parcelas de viñas de entre 15-25 años

Origen

España, Galicia, Ribeiro, Valle de Miño

Suelo

profundo, de esquisto y arcilla, orientación norte-sur,
exposición solar constante, manejo de suelo con cobertura
espontánea y clareos de producción muy intensos entre 40-
50% de eliminación de racimos, rendimiento alto entre 10.000-
12.000 kg/ha

Vinificación

vendimia temprana en agosto, despalillado y maceración
prefermentativa en frío (48 h) escurrido por gravedad y
fermentación alcohólica en acero inoxidable a $\leq 19^{\circ}\text{C}$, con
levaduras autóctonas, fermentación de las distintas fracciones
por separado

Crianza

2 meses en depósito hasta finalizar la maloláctica, trasiego y
sulfitado, sin mover las lías, trasiego unos días antes del
embotellado, sin filtrar, ni clarificar, ni estabilizar

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

PropiedadesAlcohol: 12,5 %, SO₂: 36, Azúcar residual: 1 g/l**También aparece en:**

Precio: Entre 10 - 20€



O MORTO TIRO AL BLANCO GODELLO

O MORTO WINES, Ribeiro, Ribadavia

2025 42612 75 CL

2024 42612 75 CL

*Nos deleita con notas frutales, volumen en
boca, buena estructura, carácter complejo,
final balsámico y se muestra muy goloso.*

NATURAL