

Antonio Montero Godello

FICHA TÉCNICA - TECHNICAL INFORMATION

Tipo de vino: D.O. Monterrei Blanco Joven.

Varietades: Godello.

Suelos: Arcillo-arenoso, origen granítico.

Elaboración: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. Estabilización mediante frío.

Kind of wine: D.O. Monterrei Young White.

Varieties: Godello

Soils: sand-clay soils, granite origin.

Elaboration: Fermentation in stainless steel tanks under controlled temperature with their own lees. Stabilization by refrigeration.

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES



FASE VISUAL: Color amarillo pálido

APPEARANCE: Pale yellow color.



FASE OLFATIVA: Nariz de intensidad alta, perfil terpénico, aromas primarios y varietales.

AROMA: High intensity in the nose, terpene profile, varietal and primarily aromas.



FASE GUSTATIVA: En boca buena estructura, glicérico y de buena untuosidad. Ligera textura grasa y buena acidez. Paso largo y afrutado, punto goloso y final ligeramente amargo.

TASTING PHASE: The palate is well structured, smooth and with high glycerin content. Fat light texture and good acidity. Long and fruity aftertaste, with a touch of sweetness

