



**Casa Abril, Godello 2016**  
**D.O. Valdeorras**

**Variedad:** Godello 100% (sur lie)

**Lugar:** D.O. Valdeorras ~ cerca de las antiguas minas de oro “Las Medulas” se encuentran las cepas de Godello en el pueblo de Montefurado; el clima es Atlántico-Continental que contribuye a la frescura, mineralidad y equilibrio.

**Gente:** el viticultor Álvaro Vidal se cuida las viñas de la familia como si fuesen su jardín.

**Viticulture:** sostenible, vendimia a mano; las viñas están plantadas a 450 metros de altura, orientación sudoeste en suelos principalmente graníticas, pizarrosas y aluvial.

**Vinificación:** fermentación en frío 12 horas para mantener la frescura; 15 días fermentación en depósitos Inox de 25,000 litros unos; a continuación se pasa dos meses sobre las lías finas para conseguir un vino blanco complejo con mucho terroir.

Vinous, Josh Reynolds: 90 points

James Sucking: 89 points

Recomendado por “El Economista”

**Analítica**

Alc. – 13,5%

Acidity – 5,5 g/l

pH – 4,5 g/l

R.S – .9 g/l

So2 – 124 mg/l



Casa Abril Selections ~ a division of Global Bridges LLC ~ 300 West 106th Street, Suite 9, New York, NY 10025

[april@casaabrilselections.com](mailto:april@casaabrilselections.com) | [www.GlobalBridgesLLC.com](http://www.GlobalBridgesLLC.com)

USA: [+1.212.945.8689](tel:+12129458689) | ESP: [+34.677.06.01.69](tel:+34677060169) | Skype: acullom