



MGH WINES GROUP

Senda Verde Godello

“Senda Verde” es una colección de vinos originarios de regiones únicas en el Norte de España que siguen el paralelo 43º N, que se extiende desde Galicia hacia el Este a lo largo de la costa Septentrional. En contraste con el resto de España, esta área es frondosa y verde gracias a las influencias oceánicas y geológicas.

NOTAS DE CATA

FASE VISUAL

Presenta un color amarillo pajizo limpio y brillante.

FASE OLFATIVA

En nariz destacan aromas complejos a frutas de hueso y flores blancas. Presenta notas minerales, toques cítricos y de hinojo.

FASE GUSTATIVA

En boca es largo, persistente y untuoso. En retronasal nos recuerda matices minerales y frutales.

FICHA TÉCNICA

Tipo de vino: Vino blanco joven

Variedad de uva: 100% Godello

DO: Bierzo

Alcohol: 13,5 %

Vinificación: La uva se colecta manualmente en cajas de 20 kg para evitar aplastamiento y roturas del hollejo. Una vez en bodega la uva se almacena en contenedores refrigerados a 5°C donde macera durante 10 horas.

Cuando la uva está fría pasamos a mesa de selección donde se desechan los racimos con algún tipo de anomalía, se despallilla y se prensa.

A continuación se realiza el desfangado y una vez separado el mosto de la lía gruesa comenzamos la fermentación alcohólica. Ésta se controla a 17°C para conservar tanto los aromas primarios como secundarios del vino.

Una vez terminada la fermentación alcohólica mantenemos el vino sobre lías durante 4 meses.

Por último realizamos una clarificación con bajas dosis de bentonita y cola de pescado. Procedemos al embotellado utilizando antes de este proceso un filtro anicróbico de 0,65 micras.



MGH WNES GROUP
export@mghwinesgroup.com
+34 986 224 640