



## *G del Galir*

VARIEDAD:

Godello 100%

ELABORACIÓN:

Maceración pelicular 10 horas a 10°C.  
Fermentación en barrica durante 15-20 días  
Crianza sobre sus propias lias, durante 5 meses  
en barricas de robles francés y americano.

CATA:

De color amarillo dorado con destellos verdosos.  
Lágrima media. Muy varietal en nariz, con  
frescura, floral, con notas de fruta blanca y un  
pequeño toque de pasas y lima.  
Matices tostadas de su contacto con el roble.  
Muy denso, largo y fresco en boca, donde  
vuelven a retomar la frutalidad y las notas  
florales. De gran carácter y complejidad.