

Maga

GODELLO



FICHA TÉCNICA

MAGA GODELLO

Bodega: Karma do Sil S.L.

Variedad de Uva: Godello

Grado alcohólico: 13%

Elaboración: Vino blanco joven.

Elaborado con uva procedente de viñedos propios, situados en las escarpadas laderas del Río Sil, en el corazón de la Ribeira Sacra.

Un paisaje vitícola único contenido en una botella

Nota de Cata

MAGA

Fase visual:

Vino blanco de aspecto limpio y transparente, amarillo pálido con reflejos acerados, y una lágrima fluida y elegante.

Fase olfativa:

Nariz muy fina, con complejidad aromática, muy floral. Trae recuerdos a frutas blancas recién cortadas con notas cítricas (pomelo).

Fase gustativa:

Entrada muy glicérica y golosa. En evolución destaca una acidez muy equilibrada que le aporta frescura. Posee un retrogusto largo y persistente con un fondo de boca varietal muy agradable.

