



VINO:

# EL GODELLO JUAN MÍGUEZ

VARIEDAD:

**100% GODELLO**

ORIGEN:

**D.O. RIBEIRO**

ENOLOGOS:

Pablo Estévez

LOGÍSTICA:

EAN-13 8414736000517  
Dun-14 / ITF-14 68414736000519  
GTIN-14 68414736000519

VIÑEDOS:

Uva procedente de finca Traveselas Esposende que perteneció al Pazo de Ulloa situado 130 m. sobre el nivel del mar, orientación suroeste y de origen granítico. El drenaje natural produce escasez de agua consiguiendo una mayor concentración y calidad de uva. Edad de los viñedos entre 14 y 28 años.

VENDIMIA:

Selección en viñedo de la uva en cajas 15kg, el control de temperatura de la uva se lleva a cabo a partir de la segunda semana de septiembre.

ELABORACIÓN:

Selección de uva en mesa vibratoria, prensado neumático en frío con separación de mostos, desfangado estático, fermentado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada 18°C.

Una vez acabada la fermentación, se trasiega el vino con las lías finas que durante 6 meses se mantienen suspendidas haciendo batonage. Trasiegos de limpieza, estabilización por frío, filtrado y a continuación se embotella.

NOTA DE CATA:

VISTA:

Amarillo intenso brillante con reflejos verdosos.

NARÍZ:

Intensidad alta con aromas frutales que recuerdan a pera, cítricos y frutas con hueso.

BOCA:

Vino muy estructurado, con una melodiosa acidez sobre un gran volumen, untuoso fresco, largo y aterciopelado. Retronasal potente con buenos matices posgusto agradable y complejo.

GRADO:

12,5 % Vol.

GUARDA POTENCIAL:

6 Años.

TEMPERATURA

SERVICIO: 8-10°C.

PRESENTACIÓN: Botellas de 75 c.l. / caja de 6 unidades.  
Europallet 100 cajas / 20 cajas / capa / 5 capás

**VEGANO**

PROYECTO:

Juan Míguez es una colección de vinos Godello, Torrontés monovarietales 100% que ha sido realizado por el equipo de O Ventosela en homenaje a Juan Míguez Montero fundador de la bodega.



**BODEGASYDESTILERIAS@OVENTOSELA.COM**

**WWW.OVENTOSELA.COM +34 678 660 093**