



VALLE DEL OZA

Godello



En el Valle del Oza, el cuidado de nuestros viñedos y la elaboración del vino, son herederos de la tradicional sabiduría monástica de la Tebaida Berciana.

La familia Merayo Martín desea compartir con usted la experiencia sensorial de este vino, “Valle del Oza Godello”, elaborado a partir de **uvas 100% de la variedad Godello** de nuestras parcelas más antiguas, con todas las características de un buen blanco joven, que desde el primer momento le sorprenderá por su carácter intenso y aromático.

Un monovarietal extraordinario que le cautivará por su riqueza aromática de frutas frescas.

ORIGEN El Bierzo **ENÓLOGO** Benito Otero **VARIEDAD** Godello 100%

VENDIMIA A mano **CRIANZA** Sin crianza, vino joven **ALCOHOL** 13,5 %

ACIDEZ TOTAL 6 g/l **ALÉRGICOS** Contiene sulfitos



NOTA DE CATA: Con un color amarillo pálido, destellando tonos dorados pajizos y limón maduro, “Valle del Oza Godello” vuela alto ya desde un principio.

En nariz es intenso y limpio, destaca por su complejidad, finura y elegancia, permanecen de forma sutil las notas de frutas blancas como pera, o piña.

En boca es redondo, pero fresco, con una muy buena estructura. Suave pero con la acidez adecuada para ser tan agradable como lo es un 100% godello, con sus sabores frutales y esa persistencia de sensación de redondez que se mantiene hasta el final.

TEMPERATURA DEL SERVICIO 8°C

MARIDAJE Carnes blancas, pescados, pastas, verduras, etc.



COSECHA 2022

BOTELLAS 2.000

PRESENTACIÓN Caja cartón, 6 botellas de 750 ml