

**DESCRIPCIÓN** 100% Godello, 100% D. O. Monterrei. *Su elegancia nace de la tierra.*

**VIÑEDO** Godello es la majestad de las variedades autóctonas gallegas. De la plantación pluri-varietal de 8 hectáreas de viñedo propio, ubicadas en el enclave privilegiado de “O Gargalo”, lugar en las laderas del castillo de Monterrei, del que el vino y la bodega toman su nombre. Se caracteriza por su extraordinaria diversidad geológica zonal que da lugar a un universo de *terroirs* localizados entre los 400 y los 450 metros de altitud en una suave pendiente. Como singularidad, la base del *terroir* tiene un alto % de arcilla que hace que retenga más agua y nutrientes y ofrezca vinos más elegantes y con estructura. La viña está orientada al sur, alineada con los cubos que caracterizan la estructura arquitectónica de la bodega. Se suma a este proyecto la uva de pequeños viticultores de confianza, cuyas parcelas rodean el río Támega, formando un complejo mapa de suelos graníticos con fondos de subsuelos arcillo-calcáreos, arcillo-ferrosos y franco-arenosos.

**VENDIMIA** Debido a la variación de suelos que coexisten dentro de la parcela, las vides se comportan de manera diferente, obteniendo distintos tipos de uva aunque provengan de la misma variedad. La vendimia se realiza de manera minuciosa en cajas de 18 Kg buscando expresar la belleza natural de su terruño.

**VINIFICACIÓN** Tras una segunda selección en mesa, la uva se despalilla suavemente para obtener un mosto limpio y con los máximos precursores de los elegantes aromas de la Godello, para iniciar la fermentación a baja temperatura con levaduras autóctonas.

**ALÉRGENOS** Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

**NOTAS DE CATA** Godello Gargalo nos redescubre distintos elementos del *terroir* gallego. Color amarillo brillante con irisaciones verdosas. En nariz, tiene una parte femenina por su armonía, suavidad en aromas cítricos del olor a cáscara de limones, tropical con tonos de maracuyá y flores (con rosa blanca), impregnando la experiencia olfativa en los recuerdos a un paseo por los viñedos por sus aromas a hierba fresca. En boca tiene un carácter masculino por su volumen y cuerpo, untuosidad aterciopelada; una estructura más armada, de acidez cremosa a limón y de delicioso amargor a avellanas que alarga su elegancia.

