



Godello

Gaba do Xil

Procedencia:	Valdeorras - España
Composición:	100% Godello
Temperatura de consumo:	9º C.

Los viñedos en los que se cultivan las cepas de godello con las que se elabora Gaba do Xil se encuentran en los parajes O Val Grande, O Rasedo, A Torgueira y O Valverde, en las localidades de Larouco y Santa Cruz (Ourense), en terrazas situados a unos 550 m de altitud, con suelos someros, abancalados debido a las fuertes pendientes orientadas al sur, oeste y noroeste, pedregosos, ácidos y de texturas gruesas. La fertilidad es baja, debido a la escasa capacidad de retención de agua de este tipo de terrenos.

De color pajizo muy claro, ofrece una expresión aromática muy rica, con notas de fruta blanca madura (melocotón), cítricos y miel, sobre un fondo mineral. La boca es untuosa, de fina textura, con buena acidez y notable persistencia

Ideal para acompañar con pescados de roca guisados.