

# RAICES

## GODELLO

### LA COLECCIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS ESPAÑOLAS



RAICES es una colección con la que descubrir España a través del vino. Se han seleccionado 20 variedades autóctonas españolas para dar identidad y valor a todas las zonas remotas, pueblos despoblados, viñedos en altura y regiones vitivinícolas que en muchas ocasiones han caído en desuso. En España contamos con más de 70 variedades autóctonas y con esta colección podremos descubrir algunas de ellas. Además, contamos con 2 vinos icono, nuestros "coupage del enólogo"

Godello es una variedad blanca nativa del noroeste de España, probablemente originaria en las laderas del río Sil en la D.O. Valdeorras. Actualmente se encuentra en toda Galicia, el norte de Portugal, en la D.O Bierzo y en algunas denominaciones de las Islas Canarias. La nuestra proviene de la D.O. Bierzo, a partir de viñedos de más de 20 años que se encuentran en suelos pizarro-arcillosos, están en vaso a unos 600 metros de altitud y bajo un clima atlántico.

**Fecha de vendimia:** final de septiembre.

**Clasificación:** DO Bierzo

**Variedad:** 100% Godello

**Vinificación:** Fermentación a 12°C durante 15 días y finalización de la fermentación a 16°C. Crianza sobre lías durante 60 días con batonnage diario de 5 minutos.

**Enólogo:** Rubén Magallanes

#### NOTA DE CATA

Color dorado delicado y radiante.

Tiene una nariz intensa con mucha frescura debido a sus notas cítricas.

Tiene un toque mineral y fruta blanca. Se le nota un fondo verde, como a las flores del principio de la primavera.

Amplitud en boca con cuerpo completo y muy buena acidez. Tiene un final en boca persistente con notas cítricas, a hierba cortada y a especias.



Sugerencias de maridaje del sumiller David Schwarzwälder:

Calamar a la brasa o frito con arroz o con una carne blanca.



# RAICES

## GODELLO

### THE COLLECTION OF NATIVE SPANISH VARIETIES



RAICES is a collection to discover Spain through wine. 20 native Spanish varieties have been selected to give identity and value to all remote areas, unpopulated towns, high altitude vineyards and wine regions that have often fallen into disuse. In Spain we have more than 70 native varieties and with this collection we will be able to discover some of them. In addition, we have 2 iconic wines, our "winemaker's coupage"

Godello is a white variety native to northwest Spain, probably originating on the slopes of the Sil River in the D.O. Valdeorras. Currently it is found throughout Galicia, the north of Portugal, in the D.O Bierzo and in some appellations of the Canary Islands. Ours comes from the D.O. Bierzo, from vineyards more than 20 years old that are found in slate-clay soils, bush-trained vines at about 600 meters of altitude and under an Atlantic climate.

**Vintage date:** end of September.

**Classification:** DO Bierzo

**Variety:** 100% Godello

**Vinification:** Fermentation at 12°C for 15 days and completion of fermentation at 16°C. Aging on lees for 60 days with daily batonnage of 5 minutes.

**Winemaker:** Rubén Magallanes

#### TASTING NOTES

Delicate and radiant golden color.

It has an intense nose with a lot of freshness due to its citrus notes. It has a mineral touch and white fruit. You can see a green background, like the flowers of early spring.

Full body and very good acidity. It has a persistent finish in the mouth with citrus notes, cut grass and spices.



Pairing suggestions from sommelier David Schwarzwälder:

Grilled or fried squid with rice or white meat.

