



Código EAN: No disponible

## **CENTUM TERRAE GODELLO**

### **Empresa elaboradora:**

Terriña, S.L.

### **Variedades de uva:**

Monovarietal Godello

### **Datos analíticos:**

Grado alcohólico: 13% Vol.

Acidez total expresada en ácido tartárico: < 5,10 g/l

Acidez volátil expresada con ácido acético: < 0,30 g/l

Azúcar reductor: < 2,2 g/l

### **Especificaciones embalaje:**

Tipo de botella: Borgoña Caractere

Capacidad: 750 ml

Unidades por caja: 6 botellas

Código EAN botella: No disponible

Código EAN caja: No disponible

### **Notas de Cata:**

Fase visual: Brillante y limpio, de color amarillo pajizo con finos reflejos verdosos.

Fase olfativa: Intenso y varietal, sobre un fondo de fruta blanca madura aparecen notas de hierbas frescas (cilantro e hinojo), que le confieren una interesante complejidad.

Fase gustativa: Con buena estructura y equilibrado, en boca es elegante, persistente y lleno de matices en retronasal (frutas, hierbas y minerales), con un agradable punto de frescura.

### **Conservación:**

Se recomienda su consumo durante los dos años siguientes a la cosecha, aunque posee un elegante envejecimiento.

### **Recomendaciones de consumo:**

Descorchar la botella 10 minutos antes de su consumo. Temperatura óptima: 12-14°C

### **Maridaje:**

Aperitivos, pescados y mariscos, quesos sin curación, arroces, comida oriental y pastas