



CASA ROJO®

The Orange Republic

GODELLO

100ml, E=319kJ/76kcal.

INGREDIENTES



R.E.Nº 8357-VA-ES

**VINO
ECOLÓGICO**



ES-ECO-031-CL
Agricultura UE

DATOS DE LA AÑADA

Considerada como excelente, la añada 2025 fue un año representativo en la zona de Cacabelos. Las precipitaciones moderadas y una disponibilidad hídrica equilibrada, junto con un clima de influencia continental marcado por una notable amplitud térmica entre el día y la noche, favorecieron una maduración lenta y progresiva, ideal para la variedad Godello.

PROCEDENCIA DE LA UVA

Uva 100% Godello procedente de un viñedos e 17 hectáreas de cepas viejas de unos 25 años de edad con suelos cascajosos y arenosos perteneciente a Cacabelos (León) y con una altitud media de 720 metros.

ELABORACIÓN

Fermentación a 12-14°C en acero inoxidable para conservar los aromas varietales a lo que le sigue una crianza sobre sus lías finas durante 4 meses, fermentando solo el mosto yema para extraer la mayor cantidad de aromas y matices. Volumen de alcohol 13%.

NOTAS DE CATA

A la vista, presenta un elegante color dorado con reflejos verdosos y ligeros matices acerados.

En nariz despliega todo el potencial de la variedad, con notas de fruta blanca (manzana y pera) y fruta de hueso (melocotón y albaricoque), acompañadas de matices cítricos (limón y pomelo), sutiles notas florales y un fondo mineral característico, junto a ligeros recuerdos herbáceos y balsámicos.

En boca es amplio y estructurado, con una entrada envolvente y una acidez equilibrada e integrada, que aporta frescura sin perder volumen. Paso de boca equilibrado, con cuerpo medio-alto y textura untuosa y sedosa.

Aromas retronasales que refuerzan el carácter frutal, cítrico y mineral. Final largo y persistente, con un elegante fondo mineral característico de la variedad. Un perfil muy expresivo, marcado por la influencia continental y los suelos donde crece la vid. En boca es equilibrado, con buena acidez, notable volumen y un final mineral profundo y distintivo.