

Godello Joaquín Rebolledo 75 cl



Referencia: 306261

Precio: 10,16 €

Descripción:

Godello Joaquín Rebolledo es uno de los vinos más representativos de la bodega Joaquín Rebolledo, elaborador de referencia en la **Denominación de Origen Valdeorras**. Procede de viñedos propios situados en el valle del Sil, donde los suelos pizarrosos y arcillosos, junto con las condiciones climáticas de la zona, favorecen el desarrollo de vinos blancos de gran personalidad y elegancia.

La familia Rebolledo fue pionera en la recuperación de la variedad **Godello** hace más de cuatro décadas, contribuyendo decisivamente al prestigio actual de esta uva gallega. Sus viñedos cuentan con una edad media elevada, aportando complejidad, equilibrio y una marcada identidad al vino.

La elaboración busca preservar toda la riqueza aromática de la variedad, obteniendo un vino fresco, expresivo y equilibrado. En nariz destacan los aromas de **fruta blanca, cítricos, flores y sutiles notas minerales**. En boca presenta una excelente estructura, buena acidez y un final largo y elegante que refleja fielmente el carácter de Valdeorras.

Su equilibrio entre frescura, volumen y complejidad lo convierte en un vino ideal tanto para el aperitivo como para acompañar una amplia variedad de platos de la gastronomía gallega y mediterránea.

Maridaje recomendado: Mariscos, pescados blancos, pulpo a la gallega, arroces, quesos suaves, cocina asiática y aperitivos.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Blanco joven

Variedad: Godello

Denominación de Origen: Valdeorras

Viñedo: Valle del Sil (Ourense)

Suelo: Pizarroso y arcilloso

Vendimia: Manual y seleccionada

Elaboración: Fermentación controlada para preservar la expresión varietal

Grado alcohólico: 13% vol. (aprox.)

Temperatura de servicio: 8-10 °C

Bodega: Joaquín Rebolledo