

Godello Xocas Joaquín Rebolledo 75 cl



Referencia: 306262

Precio: 36,42 €

Descripción:

Godello Xocas Joaquín Rebolledo es uno de los vinos más singulares de la bodega Joaquín Rebolledo, elaborado a partir de una cuidada selección de parcelas situadas en la **Denominación de Origen Valdeorras**. Este vino representa una interpretación más compleja y gastronómica de la variedad Godello, una de las grandes uvas blancas de España.

Los viñedos se encuentran en el valle del Sil, sobre suelos pizarrosos y arcillosos que aportan personalidad y carácter al vino. La combinación de altitud, orientación solar y contrastes térmicos favorece una maduración equilibrada de la uva, permitiendo obtener vinos con gran intensidad aromática y excelente capacidad de evolución.

Elaborado exclusivamente con **uva Godello**, este vino destaca por su elegancia y profundidad. En nariz aparecen aromas de **fruta blanca madura, cítricos, flores, hierbas aromáticas y delicados recuerdos minerales**. En boca es amplio, equilibrado y persistente, con una excelente acidez que aporta frescura y un final largo y refinado.

Su complejidad y estructura lo convierten en un vino ideal para acompañar la mejor gastronomía, reflejando fielmente el potencial de la variedad Godello y el carácter único de Valdeorras.

Maridaje recomendado: Mariscos, pescados al horno, arroces, cocina asiática, aves, quesos cremosos y platos de cocina mediterránea.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Blanco de guarda

Variedad: 100% Godello

Denominación de Origen: Valdeorras

Viñedo: Selección de parcelas propias en el valle del Sil

Suelo: Pizarroso y arcilloso

Distribuciones Sangil

Ficha de producto

- Vendimia:** Manual y seleccionada
- Elaboración:** Selección de uvas y elaboración orientada a potenciar la complejidad y expresión varietal
- Grado alcohólico:** 13% vol. (aprox.)
- Temperatura de servicio:** 9-11 °C
- Bodega:** Joaquín Rebolledo