Autres

Pulpo Godello

Le Pulpo Godello rejoint la gamme des vins Pagos del Rey, capturant l'essence vibrante des blancs espagnols. Issu de l'appellation d'origine contrôlée Monterrei, dans le sud de la Galice, ce vin reflète le caractère de ses vignobles âgés de plus de 25 ans, avec un équilibre parfait entre la fraîcheur et l'élégance.
Le raisin Godello est une tendance dans le monde du vin et se positionne comme une alternative de qualité aux variétés plus connues telles que l'Albariño ou le Chardonnay.

Région

Le cépage Godello et l'AOC Monterrei reflètent la qualité exceptionnelle et croissante des vins blancs espagnols. Située dans la province d'Orense, au sud de la Galice, cette région se caractérise par un microclimat continental exposé à l'Atlantique, avec des sols schisteux, granitiques et argileux. L'emplacement des vignobles sur les pentes de la vallée de Monterrei permet aux raisins de mûrir parfaitement sans perdre leur acidité. Le cépage Godello est réputé pour sa grande qualité et son potentiel aromatique, offrant plus de corps et de structure et un profil plus structuré et minéral que son cousin l'Albariño.

CÉPAGE **Godello**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 7 y 10ºC.**

Notes de dégustation

C'est un vin brillant et net, de couleur jaune paille avec des reflets verdâtres. Le nez est intense et expressif, avec des notes florales, d'agrumes et de fruits à noyau (pêche et abricot) et un fond minéral subtil. La bouche est équilibrée et enveloppante, avec une entrée soyeuse qui laisse place à une acidité vibrante qui apporte fraîcheur et longueur. La fin en bouche est persistante et complexe, avec des notes minérales et d'agrumes qui réapparaissent.

Accords

Grâce à sa fraîcheur et à son équilibre, c'est un vin polyvalent, idéal pour accompagner les fruits de mer, le poisson, le riz, les viandes blanches ou les plats asiatiques, ainsi que pour les occasions spéciales.

Informations techniques

Le Pulpo Godello est élaboré à partir de raisins récoltés à la main sur des vignes âgées de plus de 25 ans et orientées du nord au sud, ce qui favorise une exposition optimale au soleil. La fermentation s'effectue dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée, ce qui permet de préserver les arômes et les caractéristiques variétales de ces vins.

Derniers Prix

GOLD
2025 Berliner Wine Trophy: Pulpo godello 2024
2025 Mundus Vini: Pulpo godello 2024 ****Best of Show Galicia****