

## Pulpo Godello



### D.O. Monterrei Pulpo Godello

Pulpo Godello se une a la gama de vinos de **Pagos del Rey**, capturando la esencia vibrante de los blancos españoles. Procedente de la **D.O. Monterrei**, en el sur de Galicia, este vino refleja el carácter de sus viñedos de más de 25 años, con el equilibrio perfecto entre frescura y elegancia.

La uva godello es tendencia en el mundo del vino y se posiciona como una alternativa premium a las variedades más conocidas como el Albariño o Chardonnay.

### Región

La uva Godello y la Mencía procedentes de la D.O. Monterrei, reflejan el fantástico crecimiento de los vinos de calidad en España. Esta región situada en Orense, al sur de Galicia, esta zona destaca por su microclima continental con influencia atlántica y suelos de pizarra, granito y arcilla.

La ubicación de los viñedos en las laderas del Valle de Monterrei permite que tanto la blanca Godello como la tinta Mencía alcancen una maduración óptima, manteniendo esa acidez y frescura tan características de la región.

VARIEDAD  
**Godello**

ESTILO  
**Vino tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**13%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**7-10°C.**

### Notas de Cata

Es un vino brillante y limpio, de color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz es intenso y expresivo, con notas florales, cítricas y de fruta de hueso (melocotón y albaricoque) y un sutil fondo mineral. En boca es equilibrado y envolvente, con una entrada sedosa que da paso a una acidez vibrante que aporta frescura y longitud. El final es persistente y complejo, con notas minerales y cítricas que reaparecen en el retrogusto.

### Maridaje

Gracias a su frescura y equilibrio, es un vino versátil, ideal para acompañar mariscos, pescados, arroces, carnes blancas o platos asiáticos, así como solo para ocasiones especiales.

### Información Técnica

Pulpo Godello se elabora a partir de uvas vendimiadas a mano en cepas de más de 25 años y orientadas de norte a sur, lo que favorece una exposición óptima al sol. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, lo que preserva los aromas y características varietales de estos vinos.

### Premios

#### ORO

2026 Premios BACO: Pulpo Godello 2025

2026 VINESPAÑA: Pulpo Godello 2024

2025 Berliner Wine Trophy: Pulpo Godello 2024

2025 Mundus Vini: Pulpo Godello 2024 **\*\*Best of Show Galicia\*\***