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 D.O. Monterrei reflejan el fantástico momento y crecimiento de los vinos blancos de calidad en España. Está situada en la provincia de Orense, al sur de Galicia, y se caracteriza por un microclima continental con exposición atlántica, con suelos de pizarra, granito y arcilla. La ubicación de los viñedos en las laderas del Valle de Monterrrei permite que la uva madure perfectamente sin perder su acidez. La uva Godello es reconocida por su gran calidad y potencial aromático, ofreciendo más cuerpo y estructura y un perfil más mineral que su hermana Albariño.

VARIEDAD **Godello**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **7-10ºC.**

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