



VINOS BLANCOS VALLE DEL BIBEI

RAFAEL PALACIOS
S O C I E D A D L I M I T A D A



AS SORTES D.O. VALDEORRAS

Variedad:
100% Godello.

Reposo:
Fermentó y se crió en barricas de 500 L de roble francés durante 8 meses en contacto con sus lías finas.

Grado Alcohólico:
13,5 %.

Temperatura de servicio:
8 - 10° C.

Notas de Cata:
Amarillo pálido. Intensidad aromática de frutas blancas (albaricoques, peras) y frutas que aparecen de la expresión de acidez (pomelo, manzana reineta, boj húmedo) final elegante con un atractivo toque mineral. La godello muestra aquí su lado más agrídulce. Por un lado, con su angulado y frío inicio en el paladar que resulta brillante: y por otro lado, se alarga estirado, magro, para recogerse en el final de boca con un abrigo graso y caliente (recuerdos de pistacho verde y cítricos confitados).

Maridaje:
Ideal para acompañar Besugo al horno, cocochas al pil pil, pastas en salsas blancas, platos condimentados (estilo hindú), langosta.