



# TERRITORIO CEPA

## *LA CASA DE LAS LOCAS GODELLO*

– D.O. MONTERREI –

*“Floral y complejo”*

**CEPAS:** Godello 100%

---

**VENDIMIA:** Vendimia en las primeras horas del día y punto óptimo de maduración para conservar todos sus aromas y frescura.

---

**ELABORACIÓN:** Selección de racimos en campo durante la vendimia.

-Fermentación (Alcohólica): Se lleva a cabo temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable con condiciones óptimas para conservar todo su potencial

Finalizada la fermentación, se realiza una crianza sobre lías para potenciar sus aromas y volumen.

---

**NOTAS DE CATA:** Intensidad media-alta donde destacan las notas florales blancas, aromas tropicales frescos, especiados, notas de fruta de pepita. Complejidad. En boca sensación agradable de frescura, elegante con aromas florales y frutas de hueso.

### **Siete Pasos Wines, S.L.**

Ctra. N-122, km. 311

47300 Peñafiel, Valladolid, España

[info@sietepasos.com](mailto:info@sietepasos.com)

Tel.: (+34) 983 881 622

[www.sietepasos.com](http://www.sietepasos.com)