

AIREXA-Ribeira Sacra



VARIEDAD

100% Godello.

Es una uva de gran calidad y muy aromática. Produce vinos finos y delicados, con marcada acidez y ligero dulzor, de color pálido y con perfumados aromas cítricos y de manzana.

ELABORACIÓN Y SUELO

Laderas escarpadas sobre el río Sil, con un clima continental húmedo de fuertes contrastes térmicos y escasa influencia marina. Suelos pobres, pizarrosos y graníticos. Un entorno exigente que da lugar a vinos con tensión, marcada mineralidad y gran profundidad.

CATA

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Nariz expresiva con notas de cítricos y manzana fresca, acompañadas de un fondo mineral. En boca es fresco, elegante y con buena acidez, mostrando tensión, equilibrio y un final persistente.

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo: entre 6 y 8 °C.

Ideal para acompañar pescados, mariscos, arroces, ceviches y cocina ligera.