



Estate Grown & Bottled

Godello 2024, Viñedo Don Miguel

Elaborado y embotellado en la propiedad

¿Por qué Godello?

Godello ha estado produciendo vinos extraordinarios en la región de Valdeorras, Galicia; el clima frío y lluvioso de esa zona me recuerda el del Russian River Valley — y realmente está dándonos un vino excelente en el Viñedo Don Miguel.

El Viñedo Don Miguel

Llamado así en honor del que fue patriarca de la familia Torres, este viñedo ecológico está situado en el Green Valley — la región más fría y con más niebla del Russian River Valley, a sólo 15 km. del Océano Pacífico. El Godello está conducido en cordón, alternando las yemas (aquí lo llamamos dientes de cocodrilo), para crear dos zonas de fruta y proporcionar así una óptima aireación y calidad de luz.

La Vinificación

Las uvas se recogieron el 21 de septiembre y, tras un prensado mínimo, fermentaron 55% en acero inoxidable y 45% en una tina de hormigón con forma de huevo. Después de la fermentación primaria, el vino permaneció sobre sus lías hasta que se embotelló en marzo de 2025.

Notas de Cata

Esta es nuestra cuarta añada de esta variedad española y estamos encantados de cómo se ha adaptado a nuestro suelo y clima. En nariz muestra aromas intensos de hierba luisa y cítricos, con notas herbáceas de lavanda y notas de almendras. En paladar es intenso y redondo, con una mineralidad refrescante y buena acidez. Excelente con la comida, recomendaría servirlo entre 7° - 8° con pescado crudo o a la parrilla, salmón ahumado, sushi y comida asiática - y por supuesto, ¡con tapas!

Marimar Torres
Fundadora & Propietaria

Producción: 473 cajas (en unidades de 9L)