



Nombre	Crego e Monaguillo Godello
Añada	2022
Bodega	Crego e Monaguillo
Denominación de Origen	Monterrei. Galicia, España
Uvas	85 % Godello, 15 % Treixadura
Suelo	Grava ligera, granítico
Vinificación	Despa lillado, prensado neumático y desfangado estático por decantación en frío Fermentación en Acero Inox. a 17° C
Nota de cata	Color amarillo pálido con reflejos verdes. Limpio, transparente y brillante Nariz de buena intensidad y carácter afrutado: manzana, pera, melón, notas cítricas y recuerdo de flor de hinojo Boca de buena estructura, fresco, elegante y afrutado. Ligeramente graso, envolvente y de acidez bien integrada. Punto goloso y amargo a la vez que lo hace redondo y bien equilibrado Retronasal afrutado y postgusto largo.
Alcohol	13% vol.
Acidez Total	5,8 g/l en H ₂ T
Azúcar residual	1,7 g/l.
Formato	750 ml.

Bodega Crego e Monaguillo SL.

A Salgueira, Orense, Galicia, España