

PASAL DE ESILE

GODELLO

- MADURADO SOBRE SUS FINAS LÍAS •

D.O. Ribeira Sacra

13% VOL

Esile es el cauce del río Sil, es la esencia que discurre por las laderas de la Ribeira Sacra, conectando ambas orillas tan solo por pequeños hileros de piedra formados a su paso por la majestuosidad de sus aguas.

Cultivado en suelos de arcilla roja que le otorgan una mineralidad peculiar y madurado sobre sus finas lías marcan el carácter diferenciador de este Godello.



FRESCO Y
DELICADO

PASAL DE ESILE

D.O. Ribeira Sacra
GODELLO

Construida en una antigua rectoría del siglo XVII y rodeada por 20 hectáreas de viñedo, la bodega está situada en Amandi, localidad natal de la fundadora ubicada en el corazón de la Ribeira Sacra (en el Noroeste de Galicia, España), **una de las 4 zonas en España certificadas como “viticultura heroica”** debido a la inclinación del terreno y a su disposición en terrazas que hacen casi imposible el cultivo y recolección de la uva.

Rectoral de Amandi cuenta con otras **120 hectáreas de viñedo repartidas en distintas áreas de la Ribeira Sacra**, así como, con la **colaboración de más de 300 viticultores** de la zona permitiendo mantener la esencia de los cultivos tradicionales en sus vinos. La filosofía de Rectoral de Amandi se basa en el **respeto al entorno**, la potenciación de la **economía local** y la **investigación como base de la calidad y carácter diferenciador**, ejemplo de ello son: la **vendimia manual** y la **elaboración de vinos veganos**, el cultivo y **cuidado de las vides evitando los abonos artificiales** con rebaños de ovejas que mantienen limpio el terreno, las estaciones meteorológicas con sensores de temperatura que aportan información útil para **reducir el uso de tratamientos fitosanitarios** y la creación de **levaduras propias a partir de elementos naturales** que garantizan la autenticidad del vino y permiten controlar plenamente el proceso de elaboración.



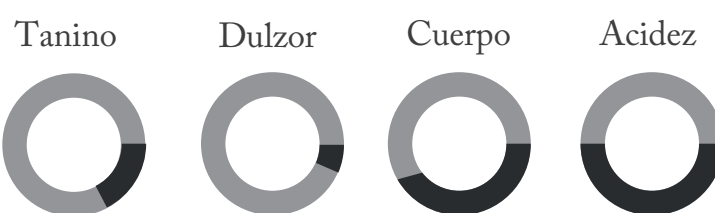
VINO
VEGANO

NOTAS DE CATA

UN PLACER PARA LOS SENTIDOS

Buena intensidad aromática con notas delicadas de manzana, pera y minerales. Destaca por su frescura y suavidad. Con una acidez muy adecuada, ideal disfrutar solo o con comidas ligeras.

CARACTERÍSTICAS



Servir a: 8°C-11°C

APARIENCIA



IDEAL PARA DISFRUTAR CON...

- Arroz meloso de marisco.
- Sushi.

