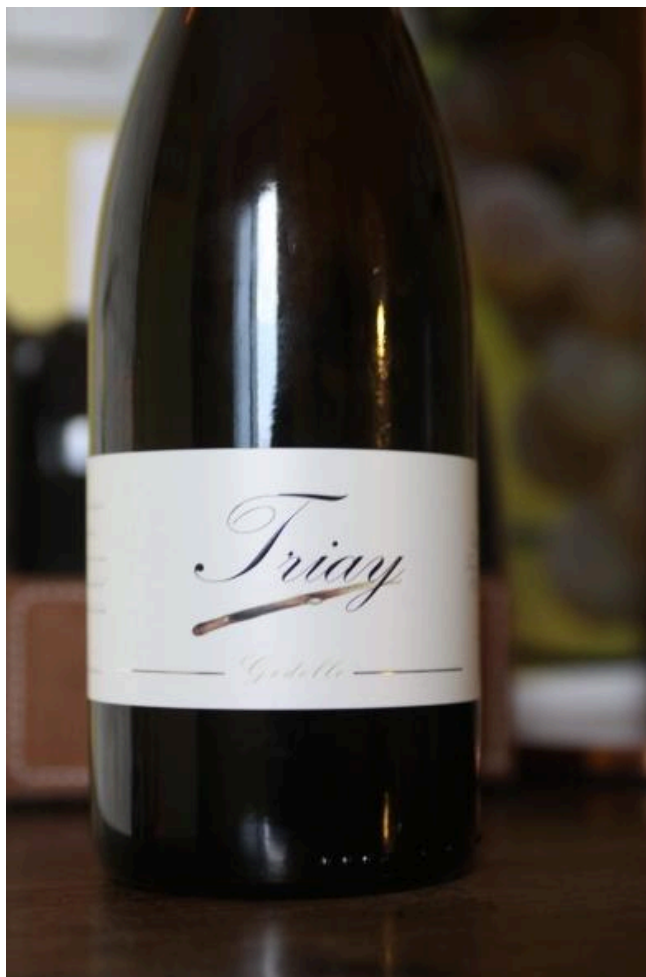


TRIAIY

Godello 2013



Autor: Javier Rodríguez.

Redacción: Maite Jiménez.

D.O. Monterrei

Uvas : Godello

Lote: 003

Autor: Grupo de cata.

Redacción: Maite Jiménez.

Bodega: Triay

Vol %:13,5

TRIAI BODEGAS DE OIMBRA, S.L.

C/ Ladairo, 36 O Rosal

CP: 32613 Oímbra – Ourense.

Tlf/Fax: 988 422 776

E-mail: antoniotriay@gmail.com

Ficha de cata:

Al pie del monte Ladairo en la ladera orientada al sur, se encuentra una pequeña bodega que día a día está reclamando la atención de todos los conocedores de Monterrei. El monte Ladairo tiene predilección por los buenos vinos y una vez más ampara con sus suaves laderas una bodega cuyos caldos proceden de los terrenos más antiguos que posee la D.O. Monterrei.

De sus cepas de Godello Antonio obtiene un sorprendente monovarietal amarillo pajizo con irisaciones verdosas. Límpido. Sus uvas recogidas en un momento óptimo desprenden intensos aromas a frutas de hueso maduras, rozando la madurez incluso la dulcedumbre. A la par, reclaman un sitio en la copa los aromas florales e intentan menoscabar la potencia de los melocotones. Catarlo es un placer: es untuoso, ligeramente cálido porque sus 13,5 ° le aportan un ligero toque dulzón que nos invita a seguir degustándolo.

Es además un vino de gran amplitud, fino, equilibrado, con una correcta amargosidad varietal que adorna las sensaciones retronasales a manzana y melocotón.

Ha sido un placer degustarlo.

