



Tlf. +34654182684
www.benitosantos.com
export@benitosantos.com

SUCESORES DE BENITO SANTOS
CURRAS Nº 46 - CALEIRO
36629 VILANOVA DE AROUSA
PONTEVEDRA - ESPAÑA

BENITOSANTOS



Benito Santos

GODELLO

MONTERREI

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Monterrei.
Clase de vino: Blanco seco.
Variedad: 100% Godello.

VIÑEDO

Selección de parcelas de más de 25 años de edad media.
Suelos graníticos y de pizarra.

ELABORACIÓN

Vendimia manual con selección en bodega.
Selección manual a la entrada en bodega.
Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.
Crianza en depósito sobre sus lías finas durante 3 meses.

NOTAS DE CATA

Fase visual: Color amarillo brillante con ribetes verdosos.
Fase olfativa: Fresco con notas de flores blancas, frutas tropicales, hierba fresca y miel.
Fase gustativa: En boca es glicérico con recuerdos de albaricoque, mango, manzana y postgusto largo y prolongado.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 8-10°C
Acompañante ideal pescados, mariscos, carnes blancas y arroces.





Tlf. +34654182684
www.benitosantos.com
export@benitosantos.com

SUCESORES DE BENITO SANTOS
CURRAS Nº 46 - CALEIRO
36629 VILANOVA DE AROUSA
PONTEVEDRA - ESPAÑA

BENITOSANTOS



Benito Santos

GODELLO

MONTERREI

APPELLATION

Appellation: D.O. Monterrei (Galicia, Spain).

Wine type: Dry white.

Grape variety: 100% Godello.

THE VINEYARDS

Parcels > 25 years old.

Granitic and slaty soils.

THE WINEMAKING

Grape hand-picking with manual triage at the cellar.

Alcoholic fermentation in stainless steel tanks with temperature monitoring.

Maturing in tank on lees for three months.

THE WINE

Appearance: Pale straw colour with greenish hues on the rim.

Nose: Fresh with notes of white flowers, tropical fruits, fresh grass and honey.

Palate: In mouth is glyceric with memories of apricot, mango and apple. Long and extended aftertaste.

SUGGESTED FOOD PAIRINGS

Serve 8 - 10°C (46 - 50°F).

Ideal companion for fish, seafood, white meats and rice dishes.

