

# ABADÍA DA COVA

*blanco*

## 1124 GODELLO

2018

**VARIEDAD DE UVA:** GODELLO

**VITICULTURA:** HEROICA, TODOS  
LOS TRABAJOS SE REALIZAN DE  
FORMA MANUAL

**VIÑEDO:** AS MEDAS / CASPEDRO

**ORIENTACIÓN:** SUR-SUROESTE

**ALTITUD:** 310 / 400 M

**ARQUITECTURA:** ESPALDERA Y  
SISTEMA LIBRE

**PENDIENTE:** 15% 25%

**SUELO:** GRANÍTICO CON TRAZAS  
DE PIZARRA

**EDAD DE VIÑEDO:** 25 AÑOS

**VENDÍMIA:** MANUAL EN CAJAS DE  
18 KG

**ELABORACIÓN:** FERMENTA EN  
BARRICAS DE 500 L Y POSTERIOR  
CRIANZA EN MADERA 5 MESES  
SOBRE SUS LÍAS

**GRADO:** 13% VOL.

**PRODUCCIÓN:** 2000 BOTELLAS



**RIBEIRA SACRA**

DENOMINACIÓN DE ORIGE