

# viñaMar by Nates

Bodega: Pago Casa del Blanco  
Marca: Viñamar  
Añada: 2022  
Alcohol: 13,5% by Vol.  
Variedad: Godello  
IGP: Vino de la Tierra de la Costa de Cantabria

## Cultivo:

El viñedo está formado por pronunciadas laderas orientadas hacia el mediodía, donde se practica una viticultura heroica por su pendiente de 18°. Lo abrupto del terreno, la pluviometría, así como el marcado carácter atlántico por su exposición al mar producen uvas de gran singularidad. Vendimia: 21 de Septiembre de 2022

## Elaboración:

Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 18 días y un mes de contacto con las lías de fermentación.  
Embotellado: Marzo de 2023.  
Producción: 4.714 botellas.

## Descripción Sensorial:

Color amarillo verdoso con matices pajizos. Aromas cítricos y frutales, cargados de mineralidad, con toques herbáceos y un sutil aroma floral, como anises e hinojo. En boca se presenta equilibrado, fresco, con un gusto amielado y de amargor elegante.

Marida perfectamente con todo tipo de mariscos, pescados, pastas, arroces, verduras y quesos poco curados.  
Temperatura de Servicio: 5C.



Pago Casa del Blanco, Barrio Llamosa, s/n - Nates, Junta de Voto 39761 Cantabria España  
[www.pagocasadelblanco.com](http://www.pagocasadelblanco.com)

Alimentos  de Cantabria



*Un godello junto al mar*

*"Mira el mar, siempre el mar.  
Es el eterno."*

GERARDO DIEGO  
POETA CÁNTABRO  
(GENERACIÓN DEL 27)

