vinetur

Raúl Boo, expresión elegante del godello

Personalidad,y alma de Pazos del Rey

miércoles 30 de septiembre de 2026

ESCRITO POR ÁNGEL MARQUÉS DE ÁVILA



Pazos del Rey elabora este vino dentro de la D.O. Monterrei, a partir de 100 % Godello. Procede de una selección de una parcela y la elaboración incorpora seis meses de crianza sobre lías en barrica de roble francés usada, con batonnage. La bodega señala una producción muy limitada de unas 3.500 botellas para esta referencia.

Vista.

Amarillo pajizo, limpio y brillante, con una tonalidad que ya apunta a cierta evolución respecto a un Godello joven. No busca una expresión excesivamente exuberante, sino una apariencia de mayor seriedad y estructura.

Nariz.

Aquí aparece uno de sus principales atractivos. La fruta blanca, especialmente manzana madura, se combina con cítricos maduros y un fondo de carácter cremoso. La crianza no parece planteada para imponer el roble, sino para aportar volumen, textura y complejidad. La propia bodega describe precisamente ese fondo de notas dulces y cremosas.

Con la evolución en copa cabe esperar que la fruta primaria pierda protagonismo en favor de registros más complejos: fruta madura, recuerdos florales, cierta sensación mineral y matices derivados de la crianza sobre lías.

Boca.

Es donde, en mi opinión, debe valorarse mejor el vino. Tiene una entrada sedosa, volumen medio, una textura ligeramente untuosa y una acidez que evita que los seis meses de madera y lías lo hagan pesado. La clave está precisamente en ese equilibrio entre volumen y frescura que caracteriza a muchos de los Godellos interesantes de Monterrei. La bodega habla expresamente de equilibrio entre alcohol y acidez.

No lo definiría como un Godello atlántico extremadamente vertical y punzante. Su personalidad es más mediterránea, madura, envolvente y gastronómica, aunque conservando la frescura que aporta la altitud de los viñedos de la zona.

Lo más interesante del Raúl Boo 2023 es que pretende demostrar que la Godello de Monterrei puede jugar en un registro distinto al de los Godellos más conocidos del eje Valdeorras. Aquí encontramos más volumen, una fruta algo más madura y una crianza perfectamente integrada, siempre que la botella haya evolucionado correctamente.

La madera es un elemento secundario: no debería buscarse un vino marcado por el roble, sino un Godello al que la barrica usada y el trabajo sobre lías proporcionan estructura y profundidad. La información de la bodega confirma que la crianza se realiza durante seis meses.

Terraselecta



Además, la altitud y las laderas del entorno de Verín tienen importancia en el estilo. La bodega sitúa sus viñedos entre 600 y 800 metros y relaciona esa ubicación con el carácter fresco de sus vinos

Servicio: 9-11 ºC. Yo no lo serviría excesivamente frío: perderíamos buena parte de la expresión aromática y de la textura que aporta la crianza.

Maridaje: aquí tiene muchas posibilidades. Pescados al horno, lubina, rodaballo, merluza, rape, marisco, vieiras, arroces marineros, pescados azules suaves e incluso sushi. La propia bodega propone pescados blancos y azules, marisco y sushi.

RESUMEN



Pazo de Monterrey Raúl Boo Godello 2023

D.O. Monterrei | 100 % Godello | 13 % vol. | 6 meses sobre lías en barrica de roble francés usada

Vista: amarillo pajizo, limpio y brillante.

Nariz: fruta blanca madura, manzana, cítricos maduros, flores blancas y delicadas notas cremosas.

Boca: sedoso, fresco y equilibrado, con buen volumen, acidez integrada y un paso de boca envolvente. La crianza aporta complejidad sin eclipsar la variedad. Final persistente, con recuerdos frutales y un agradable carácter mineral.

Valoración: un Godello gastronómico, serio y bien trabajado, en el que Monterrei muestra una personalidad propia.