

Grape varieties

100% Godello

Origin

Spain, Galicia, Valdeorras, A Rúa

Soil

slate, granitic and sandy, alluvial

Vinification

pressing, 12-48 hours skin maceration, alcoholic fermentation with selected yeasts, at a controlled temperature, in stainless steel tanks, vats and French oak barrels

Ageing

8 months on its fine lees in stainless steel tanks, vats and French oak barrels, with batonnage

Characteristics

White, Traditional, Still, Fresh and crispy

Properties

Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,3, SO2: 118, Residual sugar: <2 g/l

Also appears in:

Price: 10 - 20€



NENO DE VIÑA SOMOZA

VIÑA SOMOZA, Valdeorras, A Rúa

2025 14701 75 CL
2025 14701 MAGNUM
2024 14701 MAGNUM

Color amarillo pajizo con ribetes dorados. En nariz recuerdos a flores blancas y fruta fresca de carne blanca (manzana, pera) y un fondo vegetal de hinojo que caracterizan a los grandes vinos elaborados con godello. Vino amplio, fresco y equilibrado en boca. Muestra una buena acidez y predominio de notas balsámicas y cítricas. Largo y persistente postgusto con un ligero amargor varietal y salinidad.