VEN A VERNOS:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:

T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:

https://cuvee3000.com/es

O LUAR DO SIL GODELLO

O LUAR DO SIL, Valdeorras, Seadur

2025 12316 75 CL
2025 12316 MAGNUM

Variedades

100 % Godello

Origen

España, Galicia, Valdeorras, Seadur

Suelo

ladera granítica

Vinificación

mesa de selección manual, despalillado total, bajada de la temperatura a 10°C, maceración de 4 horas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas a temperatura controlada (16-18°C)

Crianza

6 meses en depósitos de acero inoxidable

Características

Blanco, Tradicional, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,5, SO2: 112, Azúcar residual: 2,1 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€