

**Variedades**

100% Godello

**Origen**

España, Galicia, Valdeorras, Seadur

**Suelo**

esquistos de pizarra en el pueblo de Córghomo, en la margen derecha (norte) del río Sil, a 350 metros de altitud

**Vinificación**

selección manual en mesa, despalillado y suave estrujado, con inmediata refrigeración a 10°C y maceración prefermentativa de 4 a 6 horas, fermentación en depósito de acero inoxidable, huevo de hormigón, foudre de roble francés y barricas de 500 litros de acacia a temperatura controlada de 18°C

**Crianza**

8 meses en depósito de acero inoxidable, huevo de hormigón, foudre de roble francés y barricas de 500 litros de acacia con removido periódico semanal, más 18 meses en botella

**Características**

Blanco, Tradicional, Tranquilo, Amplio y cremoso

**Propiedades**

Alcohol: 13,9 %, Azúcar residual: 0,76 g/l

**También aparece en:**

Precio: Entre 20 - 50€



## O LUAR DO SIL VIDES DE CÓRGOMO

O LUAR DO SIL, Valdeorras, Seadur

2024 12322 75 CL

2022 12322 75 CL

2021 12322 75 CL