**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
# TOSTADO DE SEADUR

O LUAR DO SIL, Valdeorras, Seadur

2022 12325 50 CL

*Producción: 35 litros por 100 kg, 3.800 kg de uva, 800 botellas*

**Variedades**

100% Godello

**Origen**

España, Galicia, Valdeorras, Seadur

**Suelo**

profundo y arcilloso, sobre roca de granito fragmentada y meteorizada (Xabre)

**Vinificación**

vendimia manual en cajas de 15 kg, colocación uno a uno del pedúnculo de los racimos con un cordel, dentro de un espacio seco, ventilado y protegido, pasificación de 5 meses, prensado suave, fermentación alcohólica lenta con levaduras autóctonas en barricas de roble francés

**Crianza**

12 meses en contacto con sus lías finas barricas de roble francés, embotellado en abril de 2024

**Características**

Blanco, Tradicional, Dulce, Aromático y fragante

**Propiedades**

Alcohol: 13 %, SO2: 88, Azúcar residual: 121 g/l

**También aparece en:**

Precio: Más de 50€