

Variedades

100% Godello

Origen

España, Galicia, Valdeorras, A Rúa

Suelo

pizarra, granítico y arenoso, aluvial

Vinificación

prensado, 12 a 48 horas de maceración pelicular, fermentación
alcohólica con levaduras seleccionadas, a temperatura
controlada, en depósitos de acero inoxidable, tinos y barricas
de roble francés

Crianza

10 meses sobre sus lías finas en depósitos de acero inoxidable,
tinos y barricas de roble francés

Características

Blanco, Tradicional, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,3, SO2: 118, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



NENO DE VIÑA SOMOZA

VIÑA SOMOZA, Valdeorras, A Rúa

2025 14701 75 CL
2025 14701 MAGNUM
2024 14701 75 CL
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.*