

Variedades

100% Godello de viñas de 35 años

Origen

España, Galicia, Valdeorras, A Rúa

Suelo

pizarra, gneis y xabre (arenas graníticas), de 500 a 640 m de altitud

Vinificación

vendimia manual en cajas de 15 kg, maceración en frío de 24/48 h, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tinos y barricas de roble francés

Crianza

10 meses en tinos y barricas de roble francés sobre sus lías finas

Características

Blanco, Tradicional, Tranquilo, Amplio y cremoso

Propiedades

Alcohol: 13 %, Ph: 3,17, SO2: 102, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

VIÑA SOMOZA AS 2 LADEIRAS SELECCIÓN

VIÑA SOMOZA, Valdeorras, A Rúa

2024 14702 75 CL

2023 14702 75 CL

2022 14702 75 CL

