

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