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/

Variedades
100% Godello

Origen
España, Galicia, Valdeorras, Seadur

Suelo
pizarra y esquisto oscuro, a 400-550 m de altitud

Vinificación
Godello de distintas parcelas, vendimiado manualmente, selección, despalillado y suave estrujado, maceración prefermentativa de 4-6 horas a 10 °C y fermentación a 18 °C en acero inoxidable, huevo de hormigón, foudre de roble francés y barricas de acacia de 500 l

Crianza
8 meses sobre lías finas en los mismos recipientes, con removido semanal, afinamiento en botella de al menos 8 meses

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

El vino que concreta y encarna la elegancia. Con él llegamos a una confirmación: la fortuna del viñedo se aviene con el factor tiempo. Las laderas de pizarra de Córgomo adquieren una de finición diáfana. Las cepas revelan sabiduría intuitiva. A la altitud propicia, entre el río y el circo de montañas que protege el valle, se expresa un pequeño universo de sabor. Vergel de viña que ofrece un vino perdurable, una revelación de bienestar, respeto y distinción.