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

Vinificación
vendimia y selección manual, pasificación natural al aire hasta enero, prensado suave y fermentación espontánea con levaduras autóctonas en barricas usadas de roble francés, conservando azúcares residuale

Crianza
12 meses sobre lías en barricas usadas de roble francés

Características
Blanco, Tradicional, Dulce, Aromático y fragante

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

También aparece en:
Precio: Más de 50€



O LUAR DO SIL TOSTADO DE SEADUR

O LUAR DO SIL, Valdeorras, Seadur

2022 12325 50 CL

Presenta un bello color ámbar con tonos yodados. Aromas intensos de corteza de naranja confitada, frutas blancas compotadas (manzana y pera) y frutos secos carnosos (higo y membrillo). Recuerdos amielados. Boca voluminosa y balsámica, con un remarcable equilibrio azúcar/acidez que destaca por su frescura, propia de los vinos del norte. Nos lleva directamente a los paisajes de su origen, con la particular armonía climática de Valdeorras, tierra de influencia atlántica con matices mediterráneos. Largo recorrido y un postgusto de gran riqueza.