

**Variedades**

100% Godello

**Origen**

España, Galicia, Valdeorras, Seadur

**Suelo**profundo y arcilloso, sobre roca de granito fragmentada y  
meteorizada (Xabre)**Vinificación**vendimia manual en cajas de 15 kg, colocación uno a uno del  
pedúnculo de los racimos con un cordel, dentro de un espacio  
seco, ventilado y protegido, pasificación de 5 meses, prensado  
suave, fermentación alcohólica lenta con levaduras autóctonas  
en barricas de roble francés**Crianza**12 meses en contacto con sus lías finas barricas de roble  
francés, embotellado en abril de 2024**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

*Producción: 35 litros por 100 kg, 3.800 kg  
de uva, 800 botellas*