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 de 3 parcelas de viñas de entre 15-25 años

Origen
España, Galicia, Ribeiro, Valle de Miño

Suelo
profundo, de esquisto y arcilla, orientación norte-sur, exposición solar constante, manejo de suelo con cobertura espontánea y clareos de producción muy intensos entre 40-50% de eliminación de racimos, rendimiento alto entre 10.000-12.000 kg/ha

Vinificación
vendimia temprana en agosto, despalillado y maceración prefermentativa en frío (48 h) escurrido por gravedad y fermentación alcohólica en acero inoxidable a ≤19 °C, con levaduras autóctonas, fermentación de las distintas fracciones por separado

Crianza
2 meses en depósito hasta finalizar la maloláctica, trasiego y sulfitado, sin mover las lías, trasieo unos días antes del embotellado, sin filtrar, ni clarificar, ni estabilizar

Características
Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades
Alcohol: 12,5 %, SO2: 36, Azúcar residual: 1 g/l

También aparece en:
Precio: Entre 10 - 20€



TIRO AL BLANCO GODELLO

TIRO AL BLANCO, Ribeiro, Ribadavia

2025 42612 75 CL

Nos deleita con notas frutales, volumen en boca, buena estructura, carácter complejo, final balsámico y se muestra muy goloso.

NATURAL