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 viñas de más de 50 años del viñedo Casar de Obisco

Origen

España, Galicia, Valdeorras, Larouco

Suelo

esquisto rojo con vetas de cuarzo, 510 m de altitud

Vinificación

vendimia manual en principios de septiembre, con una estricta selección de racimos, tras una maceración en frío de 12 horas, el mosto fermenta de forma espontánea con levaduras autóctonas en dos barricas de roble francés de 400 l

Crianza

14 meses en crianza sobre sus lías en barrica, seguido de 6 meses adicionales en depósito de acero inoxidable

Características

Blanco, Tradicional, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 14,2 %, Ph: 3,04, SO2: 106, Azúcar residual: <2 g/l



VIÑA SOMOZA SELECCIÓN 25 ANIVERSARIO

VIÑA SOMOZA, Valdeorras, A Rúa

2023 14709 75 CL

Un Godello especialmente intensa, profunda y precisa, marcada por su estructura, tensión y longitud. Esta Edición 25 Aniversario es una producción limitada y excepcional dentro de la bodega, concebida para capturar un momento irrepetible y la máxima expresión de su viñedo de origen. Color amarillo dorado brillante. En nariz destacan aromas de fruta blanca madura (manzana y membrillo), sutiles notas florales y una marcada mineralidad. En boca es amplio, elegante y estructurado, con buena acidez y volumen, persistente, con un final largo y salino que deja notar la profundidad de su terroir y la expresión pura de Godello.