
| | |
|------------------|--------------------|
| TIPO DE VINO: | Blanco |
| D.O.: | Rías Baixas |
| VARIEDAD DE UVA: | Godello |
| CRIANZA: | 4 meses sobre lías |

VIÑEDO: Viñas ubicadas en el valle de O Salnés, cercanas al mar.

ELABORACIÓN: Fermentación de larga duración en tanques de acero inoxidable a muy baja temperatura para preservar todo el potencial aromático de la variedad.

SUELO: Granítico, arenoso y muy permeable. Suelos muy frescos que evitan el encharcamiento de agua y permiten obtener vinos muy finos, con acidez equilibrada, en los que se resaltan los aromas propios de las variedades.

CLIMA: Atlántico, con temperaturas suaves durante el verano que favorecen una maduración lenta y delicada y la conservación de los aromas afrutados.

VISTA: Amarillo pajizo con reflejos verdosos.

NARIZ: Destaca la fruta como maracuyá o pera. Notas florales como gardenia.

BOCA: Su acidez moderada le aporta una estructura que imprime carácter, con sabores de manzana. Delicados toques de frutos secos y retrogusto con matices salinos.

GASTRONOMÍA: Sushi, tatakí, berenjenas, espárragos.

