



VILLANUEVA  
Bodegas

## Lulo 1915 Treixadura

### D.O. Ribeiro

Elaborado a partir de la variedad reina del Ribeiro: Treixadura. Reposado de tres meses en depósito y un mes en botella antes de su comercialización.





D.O. Ribeiro

## Descripción

Vendimia manual, despallado total y prensado a bajas presiones. El proceso de vinificación se empieza con gran inmediatez desde que se cortan los racimos para conservar al máximo la intensidad y frescura de aromas. No se realiza fermentación maloláctica. Reposado de tres meses en depósito y un mes en botella antes de su comercialización.

## Nota de cata



100% Treixadura.



**Aspecto:** Intenso color amarillo pajizo brillante.



**Aroma:** Gran aromática. Elegante aroma a flores blancas, con connotaciones de manzana y anisados. En segundo plano, se perciben notas cítricas y fruta de hueso.



**Boca:** Untuoso, fresco y equilibrado. Entrada en boca suave. Notas cítricas y fruta de hueso. Final medio-largo, con una acidez perfectamente integrada y muy agradable.



Temperatura óptima entre 10 y 12°C



**Maridaje:** mariscos, pescados, arroces y quesos suaves.

## Formato



750 ml



Caja cartón de 6 botellas.