



VILLANUEVA  
Bodegas

# CARLOS VILLANUEVA

Edición especial

## D.O. Ribeiro

Elaborado a partir de la minuciosa selección de uvas preferentes de nuestros mejores viñedos, asentados sobre suelos arcillosos en los márgenes del río Miño y Avia.





D.O. Ribeiro

## Descripción

Vendimia y selección manual de uva, con las mejores propiedades organolépticas. Se realiza un despalillado parcial y prensado a baja presión. Vino elaborado sobre Lías con seis meses de reposado en fudre y cuatro meses en depósito de acero inoxidable. Posteriormente, es sometido a un proceso de guarda en botella para completar su afinamiento.

## Nota de cata



Treixadura, Godello y Albariño



**Aspecto:** Amarillo limón con tonos verdosos.



**Aroma:** Gran complejidad y a su vez delicadeza aromática, con expresiones a plátano maduro, fresa y compota de manzana. De manera discreta se perciben registros florales y balsámicos.



**Boca:** La entrada en boca es suave y aterciopelada. Sorprende su frescura y sabrosura derivada de una acidez bien integrada.



Temperatura óptima entre 10 y 12°C



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

## Formato



750 ml



Caja cartón de 4 botellas.