



Carlos Villanueva

Godello-Treixadura

D.O. Ribeiro

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





D.O. Ribeiro

Descripción

Vendimia manual, despalillado 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



Godello-Treixadura



Aspecto: Intenso color amarillo pajizo brillante.



Aroma: Aromas de intensidad media a frutas de hueso, flores blancas y anisados.



Boca: Sabroso, fresco y estructurado, con sensaciones de fruta blanca y una acidez perfectamente integrada y muy agradable.



Temperatura óptima entre 10 y 12°C



Maridaje: mariscos, pescados, arroces y quesos suaves.

Formato



750 ml
12,5%VOL.



Caja cartón de 6 botellas.