



Lulo 1915

Godello-Treixadura

D.O. Ribeiro

Elaborado a partir de las variedades Godello-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 y Treixadura



Aspecto: Intenso color amarillo pajizo brillante.



Aroma: Elegante aroma a flores blancas, con connotaciones de manzana y amisados.



Boca: Untuoso, sabroso y fresco. Equilibrado, 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
12,5%VOL.



Caja cartón de 6 botellas.