



Lulo 1915

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, 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.

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
12,5%VOL.



Caja cartón de 6 botellas.