

Terra de Aytona

Godello-Treixadura

D.O. Ribeiro

Elaborado a partir de las variedades 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 y Treixadura



Aspecto: Brillante y limpio, de color amarillo pajizo con finos reflejos verdosos.



Aroma: Intenso y varietal, sobre un fondo de fruta blanca madura, aparecen notas de hierbas frescas (cilantro e hinojo), que le confieren una interesante complejidad.



Boca: Con buena estructura y equilibrado, en boca es elegante, persistente y lleno de matices en retronasal (frutas, hierbas y minerales), con un agradable punto de frescura.



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.