



UVAS

100% Godello.

ELABORACION

Fermentación alcohólica: Control de temperatura a 18º C.

Duración de la fermentación: 16 días.

Permanencia en depósito: 4 meses

NOTAS DE CATA

Amarillo brillante con irisaciones verdosas. En nariz es concentrado con toques a miel y frutos secos. Boca untuosa sobresaliendo los toques cítricos. Persistente con final a avellanas combinadas con frutas tropicales.

Producción Anual: 34.000 botellas