

# BODEGAS VIÑA SOMOZA

**D. O. VALDEORRAS**

**AS 2 LADEIRAS.** Las dos laderas que manejamos para seleccionar los viñedos que compondrán este vino son la del Río Bibei y la del Xares.

**Viñedos** con más de 500 metros de altitud y llegando a los 640. Con edades hasta 35 años. Con diferentes exposiciones solares, Norte y Oeste fundamentalmente en esta añada. Parcelas en ladera con suelos de Gneis fundamentalmente y Xabre (arena) de origen granítico (Chandoiro y Outar de Pregos). En menor proporción, sobre arcillas procedentes de pizarras rojas y negras (Larouco).

## AS2 LADEIRAS 2021

### VARIEDADES

Godello 100%

### FORMATO 0,75 L.

### ELABORACIÓN

Vendimia en cajas de no más de 15 Kg, que se seleccionan y procesan en el mismo día que se vendimian. Maceraciones en frío entre 24 y 48 horas, prensado posterior y desfangado estático natural. Fermentación con levaduras espontáneas y temperatura controlada en fudres y barricas de roble francés. Crianza sobre lías finas en estático durante 12 meses.

### ALCOHOL 13,50%

### CATA

Flores blancas, manzana, hinojo y ligeras sensaciones plásticas procedentes de los suelos pizarrosos. Las notas de madera inapreciables o bien fundidas con el vino, para que la variedad (Godello) se exprese plenamente, así como el suelo y la añada. En la boca está claramente marcado por la mineralidad, el gneis aporta longitud y las pizarras aportan amplitud de boca.

### MARIDAJE

Potajes, Pescados, Mariscos y Arroces marineros y Comida Asiática.

### VENDIMIA Entre el 8 y 11 de Septiembre

### BOTELLAS 6.639 botellas



**VIÑA SOMOZA BODEGAS Y VIÑEDOS S.L.**

TEF. OFICINAS - 91 513 01 80 TEF. BODEGAS 988 310 918

TEF. MARKETING Y COMERCIAL 686 140 739

[bodega@vinosomoza.com](mailto:bodega@vinosomoza.com)