

VIÑA SOMOZA

D.O. Valdeorras

NENO significa "el niño" en gallego, haciendo honor a la lengua de la tierra de procedencia y con motivo de mostrar nuestro cuidado y mimo a nuestro vino joven, ayudándole a evolucionar hasta su degustación final.

Suelo: uvas procedentes de varias fincas con orientaciones diferentes en las que predomina un suelo de arenas graníticas y de pizarra. Suelos arenosos y frescos. Fincas con cepas de edades entre 30 y 40 años.

NENO DE VIÑA SOMOZA 2017

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Godello.

ELABORACIÓN

Se comienza la vendimia después de haber realizado un seguimiento de maduración hasta llegar al punto óptimo de recogida. Racimo de grano pequeño. Prensa neumática de 45 hl., desfangado natural en frío y elaboración sobre lías finas con bâtonnage periódicos. El tiempo de permanencia con las lías se determina mediante catas progresivas hasta llegar a su calidad deseada.

NOTAS DE CATA

Brillante amarillo verdoso con reflejos pajizos. Limpio, brillante e intenso. Destacan los aromas de fruta verde (manzana, pera y plátano), agradables notas de flores blancas, y un fondo vegetal de hinojo característico de los grandes Godellos. En boca es un vino amplio, muy fresco y equilibrado. Sensaciones de notas balsámicas y florales. Untuoso y dotado de buena acidez. Postgusto largo y persistente con un ligero amargor varietal que le proporciona amplitud en la boca.

MARIDAJE

Pescados blanco, navajas, berberechos, vieiras y arroces.



ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com