

VIÑA SOMOZA

D.O. Valdeorras

Es la expresión zonal de godello. Seleccionamos la uva de nuestros mejores viñedos, situados a más de 500 metros de altitud y llegando a los 640, con edades hasta los 35 años, en las laderas del río Bibei y Xares.

Viñedos con exposiciones solares sur, sureste y oeste. Parcelas en laderas con distintos suelos, pizarra principalmente aunque también alguno con gneis y xabre (arena).



AS 2 LADEIRAS 2016 GODELLO SELECCIÓN

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Godello.

ELABORACIÓN

Vendimia en cajas de no más de 15 kg., que se seleccionan y procesan en el mismo día de vendimia. Maceraciones en frío entre 24 y 48 horas, prensado posterior y desfangado estático natural. Fermentación con levaduras espontáneas y temperatura controlada en tinos y barricas de roble francés. Crianza sobre lías finas durante 8 meses.

NOTAS DE CATA

Vino directo, profundo, con una expresión más racial de la variedad godello, con notas de madera inapreciables para que la uva se exprese plenamente, así como el suelo y la añada. En boca está claramente marcado por la mineralidad, principalmente pizarra que aporta amplitud de boca y el granito longitud.

MARIDAJE

Pescados blanco, navajas, berberechos, vieiras y arroces.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com