

VIÑA SOMOZA

D.O. Valdeorras

Uvas procedentes del paraje de Treval, de Rubiá y sus laderas bajo la calcárea Serra da Enciña da Lastra, uno de los siete parques naturales de Galicia. Viña Somoza transmite la belleza de esta zona de Rubiá, una de las más bellas del valle de Valdeorras a través de este vino, donde los rayos del sol despiertan las cepas de godello cada mañana.

Vino de parcela en ladera a 450 m. de altitud, de unos 35 años, suelo calcáreo de origen calizo y exposición sur.



EDEDIA 2016

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Godello.

ELABORACIÓN

Vendimia en cajas de no más de 15 kg., seleccionadas meticulosamente y procesan en el mismo día de vendimia. Maceraciones en frío de 48 horas, prensado posterior y desfangado estático natural. Fermentación con levaduras espontáneas y temperatura controlada en una barrica de 500 litros de roble francés.

Crianza sobre lías finas durante 9 meses.

NOTAS DE CATA

Vino de poderosa e intensa fragancia que recuerda a manzanas maduras, membrillos cítricos dulces así como sensaciones de piedra. En boca desarrolla un gran volumen como corresponde a los suelos arcillosos. Equilibrada acidez así como las sensaciones tizosas procedentes del fondo calcáreo.

MARIDAJE

Pescados blancos, quesos suaves, mariscos a la plancha, carnes poco condimentadas, foie con higos, ensaladas con contrastes entre dulce y salado, arroz caldoso (de marisco y de setas).

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com