

ZOE

2019



VARIEDADES:

89% Albariño, 4% Caiño blanco, 3% Godello, 2% Loureiro, 2% Treixadura, procedentes de viñedos propios ubicados en la subzona de O Rosal.

ELABORACIÓN:

Maceración en frío de las uvas a la recepción en bodega, con proceso de prensado bajo presión controlada realizando un desfangado para fermentar el mosto totalmente limpio a una temperatura controlada de 16° C durante 20 días.

NOTAS DE CATA:

Color amarillo pajizo, limpio, brillante con tonos verdosos. Intensidad alta en nariz con notas de fruta de hueso maduras como el melocotón así como de hierbas aromáticas. Se aprecian también recuerdos anisados y minerales. En boca es largo, persistente con una acidez equilibrada y agradable. Se vuelve a encontrar el melocotón y la mineralidad que tiene en nariz. Retronasal larga y muy agradable.

Evolucionará en botella muy positivamente en los próximos meses.

RECOMENDADO:

Como aperitivo y acompañante de cremas frías, arroces, mariscos y pescados.

SERVIR entre 10° y 11° C.

