

Valdesil Asadoira 2023 - 75cl



Resumen:

100% Godello de la parcela Asadoira, ubicada en las laderas del río Sil. Ligeramente ahumado, elegante y complejo. Con una crianza de 9 meses sobre lías en huevo de hormigón sin bâtonnage.

Características:

Añada: 2023

Países: España

Zona de producción: D.O. Valdeorras

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Godello

Temp. mínima (°C): 7

Temp. máxima (°C): 10

Crianza: 9 meses con sus lías en huevo de hormigón

Graduación: 13

Alérgenos: Contiene sulfitos

Ingredientes e Información Nutricional:
<https://app.winefo.eu/w/8OwG4J6n91>

Descripción completa:

Aromas de intensidad alta con fruta madura, hierbas de monte y un toque de especias. En boca es graso, estructurado y el característico final amargo que caracteriza a esta variedad.

*Precios sin IGIC

Vinotecas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camiño La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10