

## Algueira Escalada Godello 2023 - 75cl



### Resumen:

Nacido para resaltar una materia prima excepcional, ESCALADA es un producto de fermentación libre donde las levaduras autóctonas actúan sin control de temperatura en barricas de castaño y roble francés, enriqueciendo la Godello con sus lías mediante un suave battonage que solo se lleva a cabo hasta el final de la fermentación

### Características:

Añada: 2023

Países: España

Zona de producción: D.O. Ribeira Sacra

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Godello

Temp. mínima (°C): 5

Temp. máxima (°C): 6

Graduación: 13.5

Alérgenos: Contiene sulfitos

### Descripción completa:

El vino ESCALADA se elabora con levaduras autóctonas en toneles de castaño y roble francés, destacando su cuerpo y densidad en boca. En nariz, presenta aromas lácteos, florales y de hinojo, con una entrada densa pero equilibrada en acidez y persistencia.

\*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  
Camino La Habanera, 3  
(\*34) 674 17 13 10