

Fardelas

de Viñaredo



D.O.: Valdeorras

Tipo de vino: Blanco joven

Salida al mercado: Agosto

Procedencia: Viñedo único en propiedad

Suelos: Arcillo-Ferroso-Pizarroso

Orografía: Ladera a una altitud de 600 metros

Clima: Mediterráneo-oceánico

Variedades de uva: Godello 100%

Edad de las cepas: 70 años

Técnicas de cultivo: Espaldera y cordón

Elaboración: Vendimia manual en cajas de máximo 20 kilogramos, maceración pelicular a bajas temperaturas, extracción de mosto yema por sangrado en ausencia de prensado, fermentación con control de temperaturas durante su duración.

Datos analíticos

Alcohol: 14%

Acidez: 5,50gr/l

Nota de Cata

De color amarillo pajizo con tonalidades verdosas, en nariz muestra un aroma amplio y muy complejo donde destacan la manzana verde, el hinojo y la flor de tilo sobre otros aromas de frutas blancas y florales, en boca se muestra fresco y cálido a la vez, sedoso y con gran cuerpo, resultando en un profundo sabor y persistencia.

CEPAS VIEJAS
TRADICIÓN
CEPAS VIEJAS

Fardelas

VARIEDAD Godello	DENOMINACIÓN DE ORIGEN Valdeorras	
FINCA Fardelas	EL FUNDADOR Francisco Guitián	BOTELLA Nº 0367
SEDE/UNIDAD DE ENBEVACIÓN Bodegas Santa Marta	LUGAR Corgomo	GALICIA - SPAIN

VINO DE FINCA