



ABAD DOM BUENO

Godello

DESCRIPCIÓN

De color amarillo pálido con destellos de verde limón, muy brillante y limpio. Aromas fragantes de flores, con apuntes cítricos y minerales que le aportan frescura. Boca fresca, sabrosa, equilibrada y con buena acidez que le aporta alegría. Ofrece un final limpio y afrutado.

VIÑEDO

Zona de Producción: Valtuille de Arriba.

Edad Media: 25 Años.

Composición del Suelo: Arcilloso con presencia de pizarras, cuarcitas y otros minerales.

Altitud: 550 metros.

ELABORACIÓN

Fermentación con levaduras autóctonas en depósitos pequeños de acero inoxidable a temperatura controlada durante 30 días.

CONSUMO

Temperatura aconsejable de consumo entre 10° y 12°C.

