


VALSANGIACOMO
BODEGUEROS DESDE 1831

BODEGA: CHERUBINO VALSANGIACOMO SA

VINO: INVERSO

VARIEDAD: 100% Godello

AÑADA 2019 PRODUCCION LIMITADA 1.300 BOTELLAS

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12,5 %vol

CALIFICACIÓN: Vino certificado por ECCV con variedad y añada.

PRODUCCIÓN 2019: limitada a 1.300 botellas.

VIÑEDO: Única parcela 0,7 ha situada en Siete Aguas en el paraje Avellán, viñedo de secano, viticultura respetuosa con el medio ambiente.

ELABORACIÓN: Mosto fermentado con sus lías en acero inoxidable . Una vez fermentado, el vino pasa una guarda en barricas de roble francés de 500 lts, donde permanecerá aproximadamente dos meses, antes de su llenado .

COLOR: Amarillo pálido con ribetes verdosos

NARIZ: Frutas y flores blancas , mezcladas con notas cítricas y minerales .

BOCA: Sedoso, buena acidez, con un paso final fresco y largo.

EAN13: 8410492005308

CAJA 6X75CL

PESO BRUTO CAJA 8KG

EAN 14: 28410492005302

