



BARÓN DO SIL

GODELLO



Fincas de procedencia

Petín, Larouco, Seoane, Vilardequinta.
Edad media del viñedo: 26 años.
Suelo: Granítico-pizarroso.
Altitud media de los viñedos: entre 540 y 750 metros.



Variedad de la uva

100% Godello.
Vendimia manual
en cajas de 20 kg.



Elaboración

Macerador de frío de 4 a 6 horas. Fermentación sobre lías en acero inoxidable y parte en barricas de 500 litros a temperatura controlada.



MANZANA REINETA



FLORES SECAS



Notas de Cata

Nariz compleja y elegante, aromas minerales, manzana reineta y flores secas.
En boca mineral y complejo, frutas verdes, untuoso y de buen volumen.



Desde 1886

Premium Fincas

SPAIN

CAVA / RÍAS BAIXAS / RIBERA DEL DUERO / RIOJA / RUEDA / VALDEORRAS

www.premiumfincas.com