

MINIUS

ORIGEN: Monterrei
VARIEDAD: 100% GODELLO
GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%



ELABORACIÓN:

Cepas de godello de 40 años de edad situadas en las laderas del municipio de Oimbra. Suelos complejos de textura limo-arcillosa y perfil arenoso. Destacan también algunas zonas formadas por exquisito metamórfo. Todo el conjunto hace de estos suelos en soporte ideal para el cultivo de variedades blancas.

Elaboración y minuciosa selección de la uva en viñedo, y en bodega previa al despalillado. Maceración en frío en la prensa a 10°C durante 3-4 horas. Prensado de la uva. Desfangado estático en depósito, posteriormente se inicia la fermentación alcohólica a 16,5°C en inoxidable bajo un control automatizado de la temperatura. Estabilizado del vino en tanques isoterms, filtrado y embotellado. Reposo en botella durante 30 días previos a su distribución.

CATA:

COLOR: Amarillo pálido brillante con matices verdes.

AROMA: En nariz sobresalen los aromas cítricos y florales, junto a notas de fruta blanca y finas hierbas como el hinojo.

SABOR: Boca suave y elegante, que junto a la acidez confieren un final fresco y persistente.