



Finca Cuarta

RIBEIRA SACRA

Denominación de Origen

Godello

13% Vol.

Autor
Rubén Moure

Vino elaborado a partir de godello y treixadura. Macerado durante 6 horas a baja temperatura para la máxima extracción de aromas primarios, seguidamente se fermenta entre 10 y 15 grados de temperatura hasta la finalización de la misma. Por último se conserva en depósito de acero inox sobre lía fina durante 8 meses.

CATA:

Color amarillo con ribete verdoso muy intenso.

Complejas notas florales (amapola) y frutales albaricoque, en boca resulta untuoso, estructurado recordando en retronasal a las flores y frutas antes descritas.



PRIOR DE PANTÓN
GRUPO BODEGUERO

www.priordepanton.com