

FRAGAS DO LECER



El vivo más vivaz de la bodega, fresco, animado y social de la bodega.

- D. O. Monterrei
- Clima mediterráneo templado con tendencia continental, influenciado por el océano atlántico.
- 100% godello.
- Despalillado y maceración de uva entera antes del prensado neumático durante una hora. Separación de mostos. Desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada. Crianza sobre sus lías finas durante 3 meses. Estabilización en depósitos de acero inoxidable hasta alcanzar la madurez idónea para el embotellado.

PERFIL

FRUTA	● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ●
DULZOR	● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ●
ALCOHOL	● ● ● ● ●



MATIZ DEL VINO

De atractivo color amarillo pálido, con ribete acerado y destellos verdosos, limpio y muy brillante.

SABORES DOMINANTES



CIRUELA



NARANJA SANGUINA



AROMA

De intensidad media – alta, notas muy frescas de frutas de agua, recuerdos de hierba fresca recién cortada, hierbas aromáticas con sutiles aromas florales, fresco y jugoso.



Recomendamos servirlo a unos 9°C

MARIDAJE

