

FRAGA DO CORVO GODELLO

COSECHA 2024

Un vino elegante, con un frescor intenso, largo y de una profunda cremosidad, paradigma de la uva Godello de Monterrei.

- D. O. Monterrei
- Clima mediterráneo templado con tendencia continental, influenciado por el océano atlántico.
- 100% uva Godello.
- Segunda selección en mesa vibratoria racimo a racimo. Despalillado y maceración de uva entera antes del prensado neumático. Separación de mostos. Desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada. Crianza sobre sus lías finas durante 6 meses.

PERFIL

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

CONSUMO
ÓPTIMO



4-5 años



MATIZ DEL VINO

De precioso color amarillo pajizo, con ribete acerado y destellos verdosos, limpio y muy brillante.

SABORES DOMINANTES



FRUTA DE
HUESO



LIMA



AROMA

De intensidad alta, se muestran perfumados aromas de frutas blancas, frutas de hueso, recuerdos de flores blancas con agradables notas de anisados, agua de manantial y hehechos, delicados toques minerales.

MARIDAJE



13% alc. vol.



Recomendamos servirlo a unos 9°c

Fragas do
LECKER