BODEGAS VIÑA SOMOZA

D. O. VALDEORRAS

NENO, "niño" en gallego, es nuestro vino más expresivo. Juvenil y jovial, con un delicado aroma frutal y destacada mineralidad, característica de la zona. Resultado de la selección manual de uva de diferentes parcelas y tipos de suelo; pizarra en parte más alta, granito y "xábregos" (arenosos) a mitad de ladera y aluviales del valle. Orientaciones y alturas diferentes, características del terreno de esta zona.
NENO expresa la complejidad de "terroirs" de la comarca de Valdeorras.

NENO SOBRE LÍAS 2023

VARIEDADES
100% Godello

FORMATO
0,75 L.

ELABORACIÓN
Vendimia a primera hora de la mañana, en cajas de no más de 15 Kg. seleccionadas y prensadas en el mismo día de vendimia. Maceraciones en frío entre 12 y 48 horas, prensado posterior y desfangado estático natural. Fermentación con levaduras espontáneas y temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable, tinos y barricas de roble francés. Crianza sobre sus lías finas, método batonnage durante 10 meses.

Alcohol: 13,50%

CATA
Color amarillo brillante con ribetes dorados. En nariz predominan los matices a flores blancas y fruta fresca de carne blanca (manzana, pera) y un fondo vegetal de hinojo que caracterizan a la propia Godello. Vino amplio, fresco y con estructura en boca. Muestra una buena acidez y predominio de notas vegetal y cítricas. Largo y persistente postgusto con un ligero toque salino y atlántico.

MARIDAJE
Aperitivos, Ensaladas, Pescados, Mariscos y Arroces. Quesos poco curados. Cocina asiática

PRODUCCIÓN 65.000 botellas

VIÑA SOMOZA BODEGAS Y VIÑEDOS S.L.
TEF. OFICINAS - 91 513 01 80 TEF. BODEGAS 988 310 918
TEF. MARKETING Y COMERCIAL 686 140 739
bodega@vinosomoza.com