

VIÑA SOMOZA

D.O. Valdeorras

As 2 Ladeiras de Viña Somoza es el vino blanco más directo y profundo de Bodegas Viña Somoza. Elaborado al 100% con uva godello, presenta la expresión más racial de esta variedad tan apreciada de uva autóctona gallega.

Un lujo de vino, con notas de madera inapreciables que hace que la uva se exprese plenamente. Sin duda, es un vino que conquista en cada sorbo. Único y diferente. Este gran godello convierte cualquier momento en una celebración.



AS 2 LADEIRAS 2018 GODELLO SELECCIÓN

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Godello.

ELABORACIÓN

Vendimia a primera hora de la mañana, en cajas de no más de 15 Kg. que se seleccionan y procesan en el mismo día de vendimia. Maceraciones en frío entre 24 y 48 horas, prensado posterior y desfangado estático natural. Fermentación con levaduras espontáneas y temperatura controlada en tinos y barricas de roble francés.

Crianza sobre sus lías finas durante 8 meses.

NOTAS DE CATA

Color pajizo dorado. Nariz a frutas de hueso, manzanas, peras y albaricoques. Vino directo, profundo, con una expresión más racial de la variedad godello, con notas de madera inapreciables para que la uva se exprese plenamente, así como el suelo y la añada. En boca destaca la mineralidad de la pizarra, aportando amplitud y el granito, longitud. Largo final salino.

MARIDAJE

Potajes, Pescados, Mariscos, Arroces y Carnes blancas.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com