

BODEGAS VIÑA SOMOZA

D. O. VALDEORRAS

Vino procedente de pequeños viñedos viejos tradicionales de Valdeorras, donde diferentes variedades conviven en la misma parcela, característico en toda la comarca desde hace más de 50 años. Las "pezas" o parcelas están situadas en las zonas más altas de la parroquia de Chandoiro, a 550 y los 650 metros de altitud, con distintas exposiciones solares. Dos tipos de suelo fundamentalmente, pizarras negras disgregadas y gneis glandular (granito, cuarzo).

VIÑA SOMOZA Edición Limitada 2015

VARIETADES

Godello 30%, Dona Branca 60%, Palomino Fino 10%

FORMATO

0,75 L.

ELABORACIÓN

Vendimia en cajas de no más de 15 kg., seleccionadas meticulosamente y se procesan en el mismo día de vendimia. Maceraciones en frío de 48 horas, prensado posterior y desfangado estático natural. Fermentación con levaduras espontáneas y temperatura controlada en una barrica de 500 l. de roble francés. 35 días de maceración pelicular y con racimos enteros. Crianza sobre lías finas durante 9 meses y guarda en botella.

Alcohol: 12,50%

CATA

De apariencia oxidativa posee gran personalidad aromática marcada por la uva dona branca así como por las pizarras. Predominan los cítricos en un amplio espectro (mandarinas, limas, pomelo, naranja sanguina), acompañados de manzanas frescas y hierbas aromáticas. Directo en boca, profundo y salino que invita a beber en cada trago.

MARIDAJE

Pescados y Mariscos. Quesos grasos. Cocina Oriental y Asiática.

PRODUCCIÓN

300 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 / 617 552 332

bodega@vinosomoza.com