



VIA NOVA

VARIEDAD:

Godello 100%

ELABORACIÓN:

Maceración pelicular 10 horas a 10° C.
Fermentación controlada a 18° C durante 15-20 días.

CATA:

Color amarillo pajizo. Intensos aromas frutales, manzana, flores blancas... Equilibrado en boca, sedoso, elegante, pleno y fresco al paladar. Con un perfecto equilibrio acidez-alcohol y una larga sensación mineral.

