

Adega María do Pilar



Senlleiro Selección

Denominación de Origen Ribeiro

Variedades:

Godello (50%), Treixadura (30%), Albariño (20%)

Graduación alcohólica:

12,50% vol.

Vendimia:

Selección de las mejores uvas de Treixadura, Godello y Albariño.

Vendimiado y transportado en cajas preservando la integridad de la uva.

Fermentación:

Leve maceración en prensa y fermentación a temperaturas bajas para mantener aromas.

Producción:

9000 botellas de 75 cl.

Presentación:

Cajas de 6 botellas y estuches de 3 botellas.

Galardones:

Mención Vinos Blancos de Galicia

Cata

Vista:

Amarillo brillante ligeramente dorado.

Nariz:

Goloso conjunto de aromas, pera, manzana, con un recuerdo de melocotón, todo bajo un fondo floral.

Boca:

Fresco, con carácter, excelente acidez, largo y persistente. De buen cuerpo y grato recuerdo.

Temperatura de servicio: 11° C.

Gastronomía:

Mariscos, pescados blancos y también gran acompañante de carnes blancas.



ADEGA

María do Pilar