

VECRIMA

TIPO DE VINO:	Blanco
D.O.:	Monterrei
VARIEDAD DE UVA:	Godello
CRIANZA:	Sin crianza
GRADUACIÓN:	13%

VIÑEDO: Cultivo de la vid en el valle de Monterrei, cuenca del río Duero, donde desemboca el río Támega.

ELABORACIÓN: Vendimia manual. Selección de la uva. Maceración con nieve carbónica para obtener el mayor potencial aromático de la piel de la uva.

SUELO: Terroir de tradición milenaria, granítico-arenosos.

CLIMA: Mediterráneo templado de influencia Atlántica.

VISTA: Limpio y brillante, con color amarillo pajizo con destellos verdosos.

NARIZ: Intensidad alta y completa, con notas a fruta y flores blancas.

BOCA: De gran intensidad y elegancia, flores blancas. Frescura.

GASTRONOMÍA: Todo tipo de pescado, marisco, sushi.



HGA BODEGAS Y VIÑEDOS DE ALTURA

Oficinas Avda. Peinador, 51. 36416 Mos
Tel.: 986 442 602 | hga@hgabodegas.com
WWW.HGABODEGAS.COM