

TERRAS GAUDA

TERRAS GAUDA

Etiqueta Negra



Es fruto de la fermentación en madera de un vino de O ROSAL, elaborado a partir de ALBARIÑO, LOUREIRA y CAIÑO BLANCO.

Después de la maceración y desfangado del mosto, este fermenta en barricas nuevas de roble francés y americano siguiendo con el proceso de crianza sobre lías durante cuatro meses.

Vivo color amarillo paja intenso, muy atractivo.

Los agradables aromas de melocotón maduro y flor blanca, van de la mano de los recuerdos de mantequilla fundida y las notas ahumadas de la barrica nueva.

En la boca resulta un vino goloso, elegante y fresco, con sensaciones de finas maderas que alargan, con un suave tanino su persistencia conduciéndonos a una retronasal amplia en sensaciones de fruta madura y tostados.

Temperatura de servicio recomendada: 10° ~ 12°C.