

VIÑA EGUÍA

fresco y elegante, el alma de una Tierra con recuerdos a frutas blancas y minerales

Origen	Vino de la Tierra de Castilla y León
Zona	Viñedos Seleccionados
Variedad	Godello
Añada	2025
Tipo	Blanco

Información VIÑEDO

Situación: Viñedos viejos seleccionados en Castilla y León, España.

Suelos: en cascajo, rico en magnesio.

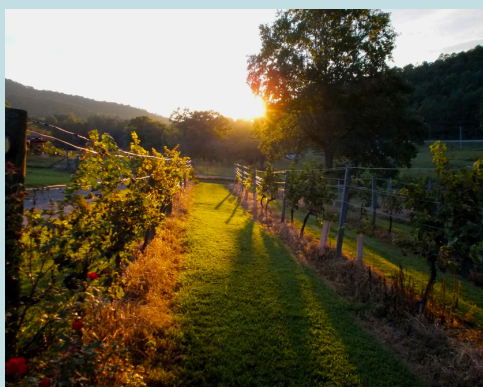
Clima: Una mezcla de influencias continentales, atlánticas y mediterráneas.

Vinificación y Crianza

Vendimia: Mayormente a mano, a mediados de septiembre de 2024.

Fermentación: Tanques de acero inoxidable.

Crianza: Vino joven sin crianza en barrica. Permanece dos meses en botella antes de su lanzamiento.



Cata

Color: Amarillo claro, limpio y brillante.

Nariz: Intenso y expresivo. Notas de frutas blancas y delicadas flores.

Boca: Con textura, fresco, elegante. Buen volumen, delicado, con una acidez cítrica.

Postgusto: Rico y sabroso, con un toque mineral.

Maridaje

Perfecto para acompañar un aperitivo y tapeo de mediodía.

Todo tipo de ensaladas verdes y de frutas.

Recetas de pescado a la plancha y al horno.

Carnes blancas especiadas (por ejemplo, pollo).

Quesos cremosos y semicurados.

SERVIR A 9-10°C

