

viñaMar by Nates

Bodega: Pago Casa del Blanco
Marca: Viñamar
Añada: 2022
Alcohol: 13,5% by Vol.
Variedad: Godello
IGP: Vino de la Tierra de la Costa de Cantabria

Cultivo:

El viñedo está formado por pronunciadas laderas orientadas hacia el mediodía, donde se practica una viticultura heroica por su pendiente de 18°. Lo abrupto del terreno, la pluviometría, así como el marcado carácter atlántico por su exposición al mar producen uvas de gran singularidad. Vendimia: 21 de Septiembre de 2022

Elaboración:

Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 18 días y un mes de contacto con las lías de fermentación.
Embotellado: Marzo de 2023.
Producción: 4.714 botellas.

Descripción Sensorial:

Color amarillo verdoso con matices pajizos. Aromas cítricos y frutales, cargados de mineralidad, con toques herbáceos y un sutil aroma floral, como anises e hinojo. En boca se presenta equilibrado, fresco, con un gusto amielado y de amargor elegante.

Marida perfectamente con todo tipo de mariscos, pescados, pastas, arroces, verduras y quesos poco curados.
Temperatura de Servicio: 5C.



Pago Casa del Blanco, Barrio Llamosa, s/n - Nates, Junta de Voto 39761 Cantabria España
www.pagocasadelblanco.com

Alimentos  de Cantabria



Un godello junto al mar

*"Mira el mar, siempre el mar.
Es el eterno."*

GERARDO DIEGO
POETA CÁNTABRO
(GENERACIÓN DEL 27)

