

Minius

MARCA Minius

BODEGA Adegas Valmiñor

VARIEDAD 100% Godello

TIPO DE VINO Blanco

DENOMINACIÓN DE ORIGEN Monterrei

TEMPERATURA DE SERVICIO 10-12 °C

ELABORACIÓN. Estricta y minuciosa selección de la uva en viñedo. Vendimia manual en cajas de 15 kg. Cuidadosa entrada de la uva en bodega; mesa de selección con posterior despalillado y ligero estrujado. Maceración en frío en la prensa a 10°C durante 3-4 horas. Prensado de la uva. Desfangado estático. Fermentación alcohólica a 16,5°C en depósitos de acero inoxidable bajo un control automatizado de la temperatura. Filtración y embotellado. Reposo en botella durante treinta días previo a su distribución.

CATA. Minius es un vino de color amarillo pálido y brillante con matices verdes. En nariz sobresalen los aromas cítricos y florales, junto a notas de fruta blanca y finas hierbas como hinojo. Boca suave y elegante, que junto a la acidez confieren un final fresco y persistente.



PACKAGING DE CARTÓN

0,75 L

