

# PRIMA VINIA

W I N E S



# GODA

ALBARIÑO



RÍAS BAIXAS  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



## NOTAS DE CATA

Limpio, brillante, de color amarillo limón con reflejos verdosos. Intensidad media con notas maduras. Predominan las notas florales (flor de tilo, azahar) y frutales (limón, naranja..) de gran sutileza. Fase gustativa muy envolvente, suave, fresco y con buen equilibrio. Retronasal persistente y con recuerdos de cítricos maduros.



## MARIDAJE

Mariscos, pescados, sushi, carnes blancas, arroces, quesos frescos...



## SERVICIO

Temperatura: 10- 12° C



## REGIÓN D.O.

D.O. Rías Baixas.



## VARIETADES

Albariño 100%.



## ELABORACIÓN

Uvas de la variedad albariño, siguiendo un riguroso y esmerado proceso para garantizar su pureza varietal. Los viñedos se cultivan en terrenos franco-arenoso, graníticos y ligeramente ácidos. Prensado neumático con separación de mostos. Desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada en acero inox. Reposo en depósito durante 8 meses.



MÁS INFO & NUEVOS MARIDAJES:  
[primaviniawines.com](http://primaviniawines.com)

Redes Sociales   