

NENO DE VIÑA SOMOZA 2018

Godello, monovarietal original. NENO, “el niño”, en gallego, es nuestro vino más expresivo. Juvenil, jovial con un delicado aroma y sabor frutal. Expresa la complejidad de “terroirs” de la D.O. Valdeorras.

Es el resultado de la selección manual de uva de varias parcelas, con diferentes tipos de suelo: pizarra de las zonas más altas, gneis, granito, “xábregos” (arenosos) de mitad de ladera y suelos aluviales del valle. Orientaciones y alturas diversas, características de esta comarca.

Vendimia en cajas de no más de 15 kg, seleccionadas y procesadas en el mismo día de vendimia. Maceraciones en frío entre 12 y 48 horas, prensado posterior y desfangado estático natural. Fermentación con levaduras espontáneas y temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable, tinos y barricas de roble francés. Crianza sobre sus lías finas, método batonnage durante 7 meses.

NENO es un vino sabroso, con volúmen y equilibrado. Destacan los aromas a fruta verde, manzana y pera. En boca es graso y con mucha agilidad.

Tiene 12,50 de grado alcohólico

Botellas: 38.500 botellas

Robert Parker: 91+

