



BRINDE Reserva

100% Godello. Formatieren: 75 cl.

BRINDE ist der erste Schaumwein von D.O. Valdeorras und Pionier der funkelnden Galizier. Durch die traditionelle Methode durchgeführt, ist es ein Brut, von feiner Blase. Ausgearbeitet mit der Sorte Godello, vergibt es und ruht für 24 Monate, in einer natürlichen Höhle mit einer durchschnittlichen Temperatur von 10° in völliger Abwesenheit von Licht.

Seine mäßige Säure in Bezug auf eine Cava, ermöglicht es, die feine Blase im Mund zu erhalten, und seine Harmonie und zarten Geschmack zu schätzen, ohne seinen zarten Geschmack zu maskieren.

HINWEIS VERKOSTUNG: Klare und helle, grünliche Farbe. Sehr intensiv, mit Noten von weißen Früchten, Kräuternoten und einem Bäckereihintergrund. Der reife Apfel und Pfirsich, typisch für die Sorte Godello, sind sehr präsent. Im Mund schmilzt die mittlere und reichliche Blase zu einer kräftigen Frucht. Das Ergebnis ist ein kraftvolles, funkelndes und langlebiges Schaum.

Goldmedaille in den Unterscheidungen des Leitfadens für Weine, Destillate Weingüter von Galizien 2013, 2014 und 2016

Goldmedaille der luso-galizischen gastronomischen Ordnung