



BRINDE

100% Godello. Format: 75 cl.

BRINDE est le premier vin mousseux de D.O. Valdeorras et pionnier des galiciens pétillants. Fabriqué par la méthode traditionnelle, c'est un brut, d'une fine bulle. Élaboré avec la variété Godello, il fait fermenter et repose pendant 9 mois, dans une grotte naturelle avec une température moyenne de 10° en absence totale de lumière.

Son acidité modérée par rapport à un cava permet de maintenir la fine bulle dans la bouche et d'apprécier son harmonie et sa saveur délicate sans masquer sa saveur délicate.

NOTE DE DÉGUSTATION: Couleur claire et brillante, verdâtre. Très intense, avec des notes de fruits blancs, des notes à base de plantes et un fond de boulangerie. La pomme et la pêche durables, typiques de la variété Godello, sont très présentes. En bouche, la bulle moyenne et abondante se fond dans un fruit puissant. Le résultat est un mousseux puissant, étincelant et durable.

Médaille d'or dans les Distinctions du Guide des Vins, Spiritueux Bodegas de Galicia 2013, 2014, 2016, 2017

Médaille d'or de l'ordre gastronomique luso-galicien

Guide des 85 points Peñín 2015, 2016, 2017