



## GARGALO SOBRE LÍAS 2009



**FICHA TÉCNICA:** Selección especial de viñedos antiguos propios del Valle de Monterrei, en suelos de arcilla y pizarra.



**VARIEDADES:** 50% Godello 50% Treixadura.



**GRADO ALCOHÓLICO:** 13% Vol.



**ELABORACIÓN Y CRIANZA:** Tras fermentación alcohólica, aislamiento y posterior selección lías finas, reincorporación al caldo madre y battonage periódicos durante cuatro meses.



**NOTA DE CATA:** De color amarillo verdoso, brillante, notas intensas a fruta blanca, toques de hierba fresca, boj, lías finas, complejo, carnoso, envolvente, equilibrado, delicada armonía, persistente, buena acidez y delicioso amargor que alarga su elegancia.

Ideal para acompañar pescados y mariscos, carnes blancas y arroces.

