



Carros & Bueyes 2019



Região: D.O. Monterrei

Castas: 100% Godello

Teor alcoólico: 13% vol.

Produção total: 10.000 garrafas 75cl

Vinhas: localizadas em Oimbra (junto à fronteira com Portugal), as vinhas em cordão estão plantadas em solo argiloso com apontamentos arenosos numa altitude de 500m. Clima continental mas com alguma influência atlântica.

Fermentação: em cubas de inox com controlo de temperatura.

Estágio: 5 meses em cubas de inox.

Notas de Prova: Apresenta uma cor citrina-esverdeada. No nariz é aromático e marcado pela casta que lhe dá origem. Aroma a fruta com toque tropical, citrino e com um bom volume de boca. Um vinho com aromas intensos, frescos e equilibrados com enorme persistência.

Harmonização: perfeito para acompanhar entradas, sushi e alguns pratos de carne.