

# ALMALARGA BARRICA 2020

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Ribeira Sacra

**SITUACIÓN:** Laderas de Pantón (Pombeiro)

**ORIENTACIÓN:** Sur

**VENDIMIA:** Manual con una rigurosa selección de los mejores racimos

**VARIEDAD:** Godello

**COSECHA:** 2020

**CRIANZA:** 4 meses en barrica de roble francés

**ALCOHOL:** 13%

**TEMPERATURA ÓPTIMA DE SERVICIO:** 12- 13°C

## NOTAS DE CATA:

**Fase visual:** Color amarillo dorado, con reflejos amarillos. Aspecto limpio y brillante.

**Fase olfativa:** Intenso, afrutado, mineral, con fondo de madera bien ensamblado con la variedad. Gran complejidad aromática.

**Fase gustativa:** Buena entrada en boca, con cierta acidez que le aporta frescura. Es equilibrado, untuoso, con gran persistencia. Final redondo y agradable.

## ELABORACIÓN:

La uva se transporta a bodega donde se clasifica en la mesa de selección. Una vez pasada a la prensa, permanece 24 horas a baja temperatura. La última fase de la fermentación alcohólica se lleva a cabo en barricas de roble francés donde el vino se somete a crianza de lías durante al menos cuatro meses.