



Fornela

Treixadura - Godello

Fornela

Treixadura - Godello



D.O. Ribeiro

Variedades

Treixadura y Godello.

Grado

12,5 %.

Ubicación

Noroeste de España, a 50 km del Océano Atlántico. Ubicados en Galicia, en la D.O. Ribeiro, subzona del Val do Avia.

Elaboración del vino

Vendimia manual en cajas de 18 kg, fermentación tradicional en depósito de acero inoxidable a 18° C, crianza sobre lías de 4 meses y posterior maduración en depósito.

Viñedo

Fornela procede de varios viñedos seleccionados de los valles del Avia, Miño y Arnoia · Altitud aproximada entre 100 y 250 metros · Plantaciones en espaldera · Edad media de las viñas 35 años.

Suelo

Textura arenosa de procedencia granítica con presencia de esquistos. Suelos pobres, de escasa capacidad de retención, buena aireación y acidez natural.

Varieties

Treixadura and Godello.

Alcohol degree

12,5 %.

Location

Northwest of Spain, 50 km from the Atlantic Ocean. Located in Galicia, in the DO Ribeiro, Val do Avia Subzone.

Wine making

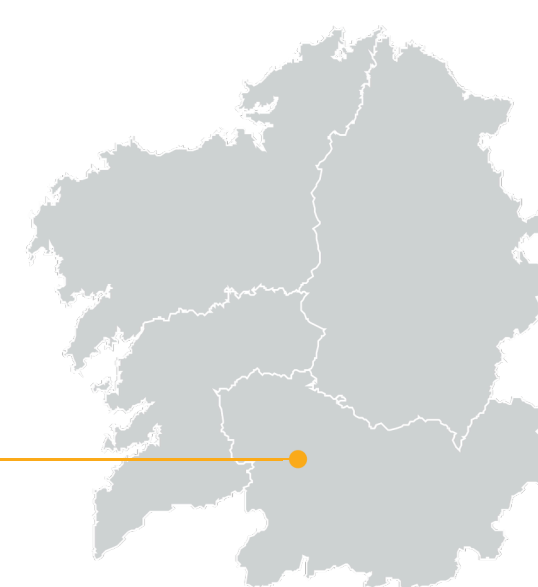
Hand-picked in 18 kg boxes, traditional fermentation in stainless steel tanks at 18° C, aged on lees for 4 months and then matured in tanks.

Vineyard

Fornela comes from several selected vineyards in the Avia, Miño and Arnoia valleys · Approximate altitude between 100 and 250 metres · Trellis planting · Average age of vines 35 years.

Soil

Sandy texture of granitic origin with the presence of schist. Poor soils with low water retention capacity, good aeration and natural acidity.



CATA

FASE VISUAL

Color amarillo pajizo con reflejos dorados, limpio y brillante.

FASE OLFATIVA

Aroma elegante y complejo que va creciendo en la copa, desarrollando notas de fruta de hueso, balsámicas y florales.

FASE GUSTATIVA

Boca amplia, equilibrada, con un postgusto largo y frutal, elegante y placentero.

TASTING

VISUAL PHASE

Straw yellow colour with golden highlights, clean and bright.

OLFACTORY PHASE

An elegant and complex aroma that develops in the glass, revealing notes of stone fruit, balsamic and floral aromas.

TASTER PHASE

Full-bodied, balanced, with a long, fruity aftertaste, elegant and pleasant.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

La reina del Ribeiro armoniza su elegancia con un porcentaje de Godello que le aporta carácter, estructura y persistencia.

Vino ideal para acompañar todo tipo de pescados y mariscos, crustáceos y moluscos. También con carnes blancas.

Temperatura de servicio entre 8°C.

LOGÍSTICA

Logística de la caja: 6 x 75 cl
Tipo de palet: Europalet
Número de filas: 5
Cajas por filas: 21
Cajas por palet: 105 cajas

WINE MAKER COMMENTS

The queen of Ribeiro harmonises its elegance with a percentage of Godello that gives it character, structure and persistence.

An ideal wine to accompany all kinds of fish and seafood, crustaceans and molluscs. Also with white meats.

Service temperature 8°C

LOGISTIC INFO

Logistics of the box: 6 x 75 cl
Pallet type: Europalet
Number of rows: 5
Boxes per row: 21
Boxes per pallet: 105 boxes