



BRINDE

100% Godello. Formato: 75 cl.

BRINDE es el primer espumoso de la D.O. Valdeorras y pionero de los espumosos gallegos. Realizado por el método tradicional, es un *brut*, de fina burbuja. Elaborado con la variedad Godello, fermenta y reposa durante 9 meses, en una cueva natural con una temperatura media de 10° en ausencia total de luz.

Su acidez moderada respecto a un cava, permite mantener la burbuja fina en boca, y apreciar su armonía y sabor delicado sin enmascarar su delicado sabor.

NOTA CATA: Límpido y brillante, de color verdoso. Muy intenso, con notas de frutas blancas, notas herbales y un fondo de panadería. La manzana y el melocotón maduros, propios de la variedad Godello, están muy presentes. En boca, la burbuja mediana y abundante, se funde dentro de una poderosa fruta. El resultado es un espumoso poderoso, sávido y duradero.

*Medalla de Oro en las distinciones de la Guía de Vinos, Destilados Bodegas de Galicia
2013, 2014, 2016, 2017*

Medalla de Oro de la Orden Gastronómica Luso-Galaica

85 Puntos Guía Peñín 2015, 2016, 2017