



Sangarida La Yegua 2020



FICHA TÉCNICA

🏠 ATTIS BODEGA Y VIÑEDOS

📍 D.O. BIERZO

🍷 BLANCO

🍇 GODELLO Y DOÑA BLANCA

🌐 FERMENTACIÓN NATURAL ESPONTÁNEA EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS Y DE ACACIA NUEVAS Y SEMI-NUEVAS DE 228L Y 500L. CRIANZA EN LAS MISMAS BARRICAS DURANTE 12 MESES CON SUS LÍAS Y BATONNAGES

NOTA DE CATA

-VISUAL: Color amarillo brillante

-AROMA: Nariz con mucha intensidad, fresca y elegante, fruta blanca y cítricos, especiados y finas notas ahumadas

-SABOR: Boca densa, vibrante, sabores frescos y acidez equilibrada