



PALACIO DE CANEDO

XAMPRADA Brut



Godello y Chardonnay ecológicos.



Elaboración

Segunda fermentación en botella y rima con sus lias durante mínimo 14 meses. Método Tradicional (Champenoise).



Cata

Godello y Chardonnay, la conjunción perfecta. Tras una larga rima, presenta una fina burbuja. Fresco y complejo, conjugando las notas varietales con las de crianza.



Gastronomía y servicio

Acompaña muy bien con pescados y mariscos, además de postres e ideal para tomar con botillo del Bierzo. ¡¡Incredible!!
Aconsejamos tomarlo a 8°.



Presentación

Botella de 75cl
Cajas de cartón de 6 botellas



Últimos reconocimientos

- Oro Guía Wine Up en 2021
- Plata Premios Zarcillo en 2018
- Plata CINVE en 2017

VINO ECOLÓGICO ORGANIC WINE

Prada
A T O P E