



PALACIO DE CANEDO

XAMPRADA Rosado Brut

Godello y Mencía ecológicos



Elaboración

Segunda fermentación en botella y rima con sus lias durante e mínimo 12 meses. Método Tradicional (Champenoise).



Cata

La fructosidad de la Mencía y el frescor del Godello nos ofrecen un espumoso fresco y de sensaciones afrutadas.



Gastronomía y servicio

Ideal para acompañar pescados, mariscos, como aperitivo y para tomar durante toda la comida con platos no muy condimentados, además de los postres. Aconsejamos tomarlo a 8°.



Presentación

Botella de 75cl
Cajas de cartón de 6 botellas



VINO ECOLÓGICO ORGANIC WINE

Prada
A TOPE

Últimos reconocimientos

- Plata Premios Zarcillo 2015