



PALACIO DE CANEDO

XAMPRADA Reserva



Godello 50% y Chardonnay 50%.



Elaboración

Vendimia manual, racimo a racimo y fermentado con sus levaduras naturales. Segunda fermentación en botella. Criado con sus lias en rima durante 46 meses. Método Tradicional (Champenoise).



Cata

De color amarillo paja, presenta un fino perlaje que asciende en forma de rosario hasta la superficie, formando una corona de finas burbujas que nos revela su larga crianza. En nariz aparecen notas de crianza engarzadas sobre aromas varietales. Untuoso en boca, con una acidez equilibrada domada por el paso del tiempo, y un final largo y sabroso.



Gastronomía y servicio

Es perfecto para acompañar pescados y mariscos, además de postres e ideal para tomar con botillo de El Bierzo. ¡¡Increíble!!
Aconsejamos tomarlo a 8°.

VINO ECOLÓGICO  ORGANIC WINE

Prada
A TOPE