MARA
MARTIN
Godello

Mara Martín crece en el corazón de Monterrei, surcado por interminables ríos. Corre por sus venas la esencia de la Galicia interior: frescura y serenidad, intimismo y sensaciones profundas y arraigadas. Mara te lleva de la mano a un otoño brillante.

D.O.: Monterrei

TIPO DE VINO: Blanco

VARIEDAD: 100% Godello

GRADUACIÓN: 13 %

FERMENTACIÓN: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

Cata

Color amarillo pajizo, intenso y limpio.

Destacan las notas varietales como el heno y de fruta como manzana y pera. Intenso toque de flores silvestres con un ligero fondo cítrico de lima

Paso por boca intenso y graso, con buena estructura fruto del trabajo con las lías. La densidad y untuosidad envuelven el paladar. El vino continúa con un final largo y persistente.

Análisis Químico:

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13 %vol
ACIDEZ TOTAL: 5.5 g/l ac. tartárico
ACIDEZ VOLÁTIL: 0.25 g/l ac. acético
AZÚCAR RESIDUAL: 3.5 g/l

"La diferencia entre una vida extraordinaria y una vida cotidiana es encontrar un placer extraordinario en las cosas cotidianas"

MARA MARTÍN