



ABAD
DOM BUENO

Godella
ESENCIA

DESCRIPCIÓN

Color amarillo pajizo, limpio y brillante. En nariz es intenso, con recuerdos de fruta madura, floral y especiada por su crianza en barrica de roble francés. La boca es potente, fresca, atlántica y sabrosa.

VIÑEDO

Zona de Producción: Valtuille de Arriba.

Edad Media: 30 Años.

Composición del Suelo: Arcilloso con presencia de pizarras, cuarcitas y otros minerales.

Altitud: 575 metros.

ELABORACIÓN

Vendimia en cajas de 12 Kg. con una selección manual de la uva. Fermentación prolongada a temperatura controlada durante 30 días en barricas de roble francés. Trasiegos realizados por gravedad. Crianza en barricas de roble francés sobre sus lías.

CONSUMO

Temperatura recomendable entre 10° y 12°C.

