



*Dona branca y Godello*



*Mencia y Garnacha*



*Godello 100%*



*Mencia 100%*



*Godello 100%*



*Mencia 100%*



*Mencia 85% y Garnacha 15%  
12 meses en barrica de roble americano*



*Godello 100%*  
*Crianza en lías 8 meses*



*Mencía 100%*  
*9 meses en depósito de acero*



*Godello 100%*  
*Crianza en lías 8 meses*



*Mencía 100%*  
*9 meses en depósito de acero*



**Godello 100%**

*Viñedos en bancales de las parcelas de Regueirón y Valdemioto. Suelos franco arcillosos con presencia de pizarras y otros minerales.*



**Mencía 100%**

*Viñedos en bancales y laderas de suelos franco arcillosos y pizarra. Es el resultado de los viñedos Valdemioto y Valderrosal.*



**Godello 100%**

*Crianza de 4 meses en lías finas. Selección de uvas procedentes de nuestras parcelas Regueirón y O Serro, con laderas donde predominan los suelos pizarrosos.*



**Mencía 100%**

*Recogida de uva manual. Crianza de 6 meses en bodega de roble americano y francés, y otros 6 meses en botella.*



**Godello 100%**

*Amarillo pajizo con marcadas trazas oliváceas. Aroma intenso, notas frutales y frescos balsámicos. Alta persistencia y frescura.*



**Mencia 100%**

*Selección de uva y 12 meses de crianza en barricas de roble francés.*



**Godello 100%**

*Parcela Regueirón, Éntoma  
Selección de la uva y fermentación en pequeños depósitos de roble y hormigón. Fermentación con levadura autóctona.*



**Mencia 100%**

*Parcela A Villeira, As Ermitas  
Selección y fermentación en pequeños depósitos de roble con racimo entero. Fermentación con levadura autóctona.*