



VINOS BLANCOS VALLE DEL BIBEI

RAFAEL PALACIOS
S O C I E D A D L I M I T A D A



LOURO D.O. VALDEORRAS

Variedades:

95% Godello, 5% Treixadur.

Reposo:

Crianza de 4 meses en barricas en contacto con sus lías.

Grado Alcohólico:

13,5 %.

Temperatura de servicio:

8 - 10° C.

Notas de Cata:

Muy limpio y muy brillante. Nariz de buena intensidad, limpia, fresca, definida, equilibrada y muy agradable. Empieza algo tímida para al cabo de poco ofrecer aromas de fruta blanca acompañada de sutiles notas florales. A medida que se pasea por la copa aparecen leves aromas cítricos, notas herbáceas, heno e hinojo que predominan sobre un fondo mineral. En boca, exhibe un volumen medio, un recorrido marcado por una textura untuosa y una excelente acidez, integrada, profunda, fresca que lo estructura y alarga. Final largo con maravillosas notas salinas.

Maridaje:

Ideal para acompañar Aperitivo, arroces caldosos, marisco cocido, marisco a la plancha, pescado blanco a la parrilla, sólo.