

ABADÍA
DA·COVA

PEDRAS LÍQUIDAS 2022

VINO BLANCO PARCELARIO

AÑADA

2022 fue un año de lluvias escasas y mucho calor durante el verano, año atípico en cuanto a noches cálidas que nos ofreció vinos de buena madurez y acidez contenida.

VIÑEDO

Este vino procede de una única parcela de 0,5 hectáreas en montefurado, viñedo plantado en 2005 sobre suelos de pizarra.

ELABORACIÓN

Las uvas se recogen manualmente en cajas de 20 kg, se hace una primera selección en viñedo y una segunda selección manual antes de entrar en bodega. El vino fermenta en barricas de 600 L de roble francés nuevas y permanece en la bodega sobre sus lías 6 meses.

2.500 botellas
ALC 13,5% vol
Variedades: Godello 100%

