

Viñaredo Sousón

Santa Marta

Se muestra un vino brillante, denso de tonalidades azules y color rojo violáceo, su aroma es limpio con buena intensidad donde destacan los aromas a frutas rojas. Su paso por boca es suave, destacan aromas a tostados, es un vino fresco y cálido que se muestra aterciopelado con una astringencia correcta y con un buen equilibrio cuyo aroma persiste prolongadamente en el posgusto.



ES



NUESTRA HISTORIA

Bodega familiar que elabora y embotella sus propios vinos bajo la D.O. Valdeorras. Santa Marta es una bodega familiar que desde 1998 produce, elabora y embotella sus propios vinos con una constante: la calidad de sus productos ha de estar vigilada desde la vid hasta la botella.

Situado a 600 metros de altitud en un clima de inviernos fríos y veranos cálidos, el viñedo de Santa Marta se encuentra enmarcado dentro de un plan de producción integrada donde el respeto a la planta y a sus frutos es la base para la elaboración de unos buenos vinos.

Viñaredo Sousón

Santa Marta



OTROS GALARDONES

- 90 puntos en la Guía Peñín 2018.
- Gran Medalla en el Concurso Mundial de Bruselas 2017.

ELABORACIÓN

Premaceración fermentativa a 4°C durante cuatro días y posterior fermentación controlada a 24° C. Crianza durante ocho meses en barricas de roble y cuatro meses en botella.



VARIEDAD

Vino tinto 100 % Sousón.



PROCEDENCIA

D.O. Valdeorras.



PRODUCCIÓN

5.000 botellas.



ALCOHOL

Grado: 13% Vol.