





SANGARIDA LA YEGUA 2019

 ATTIS BODEGA Y VIÑEDOS

 DO BIERZO

 GODELLO Y DOÑA BLANCA

 FERMENTACIÓN NATURAL ESPONTANEA EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS Y DE ACACIA NUEVAS Y SEMI-NUEVAS DE 228L Y 500L. CRIANZA EN LAS MISMAS BARRICAS DURANTE 12 MESES CON SUS LÍAS Y BATONNAGES



NOTA DE CATA

- *VISUAL*: Color amarillo brillante
- *AROMA*: Nariz con mucha intensidad, fresca y elegante, fruta blanca y cítricos, especiados y finas notas ahumadas
- *SABOR*: Boca densa, vibrante, sabores frescos y acidez equilibrada