



Goliardo Loureiro



FICHA TÉCNICA

🏠 FORJAS DO SALNES

📍 D.O. RIAS BAIXAS

🍷 TINTO

🍇 LOUREIRO

🌐 FERMENTACIÓN EN TINAS ABIERTAS. CRIANZA DURANTE 12 MESES EN BARRICAS DE 600L

NOTA DE CATA

-*VISUAL*: Color ojo ciruela madura de capa media-alta, limpio y brillante

-*AROMA*: Aromas a frutos negros; ciruela madura, con mucho sotobosque

-*SABOR*: Entrada poderosa, muy mineral y acidez equilibrada