



Rf. 8122

P/N.

LAGAR DA CONDESA

Este vino ha sido elaborado con uvas de la variedad Albariño en nuestra bodega Lagar Da Condesa, ubicada en el Valle do Salnés, dentro de la región española de Galicia.

Parte del vino ha sido fermentado en barricas de roble francés de 500 y 600 litros y el resto permaneció sobre sus lías durante cuatro meses aproximadamente, aportándole un mayor volumen en boca y la estructura necesaria para perdurar por varios años. Desde su embotellado, en perfectas condiciones de consumo.

**** Esta Ficha es de carácter INFORMATIVO y carece de calidad contractual, los precios, existencias y referencias puede variar en el momento de formalizarlo en Pedido.**