



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.**