



PAZO VILADOMAR

Vino limpio y brillante, amarillo paja con destellos verdosos. En nariz presenta unos aromas muy típicos de la variedad Treixadura, intensos, elegantes y persistentes. En boca resalta la frescura y juventud con una acidez equilibrada lo que le confiere una perfecta armonía. Sabroso, elegante, con un largo final de boca.

PAZO VILADOMAR

Vino limpo e brillante, amarelo palloso con escintileos verdosos. En nariz presenta uns aromas moi típicos da variedade Treixadura, intensos, elegantes e persistentes. En boca resalta a frescura e xuventude cunha acidez equilibrada, o que lle confire unha perfecta harmonía. Saboroso, elegante, cun longo final de boca.



ANALITICA

GRADO ALCOHÓLICO: 12 % Vol
ACIDEZ TOTAL: 5,4 g/l.
ACIDEZ VOLÁTIL: 0,25 g/l.
SULFUROSO LIBRE: 23 mg/l.
SULFUROSO TOTAL: 70 mg/l.
AZUCARES REDUCTORES: 1,5 g/l.
PH: 3,38
DENSIDAD: 0,994

ANALITICA

GRAO ALCOHÓLICO: 12 % Vol
ACIDEZ TOTAL: 5,4 g/l.
ACIDEZ VOLÁTIL: 0,25 g/l.
SULFUROSO LIBRE: 23 mg/l.
SULFUROSO TOTAL: 70 mg/l.
AZUCARES REDUCTORES: 1,5 g/l.
PH: 3,38
DENSIDADE: 0,994

