

Martingos

Handmatige oogst en direct transport naar de wijnmakerij, die op slechts 50 meter afstand ligt. Deels ontstelen van de druiven, lichte schilweking gevolgd door een zachte persing. De spontane gisting verloopt langzaam en duurt bijna drie weken. Na voltooiing van de gisting wordt een deel van de wijn overgebracht naar vaten van Frans eikenhout, terwijl de rest in roestvrijstalen tanks blijft om te rijpen op de fijne lie.



alcohol

12%

rest
suiker

0.20

Ph

3.30



9-11°

jaar

2023

€



Complex, zeste van citroen, witte bloemen
munt, peer, tropisch fruit,...



Deels op franse eik, deels inox



Wit vlees, schaaldieren



Mar de Envero



Spanje



Galicia - Rias Baixas



Zanderig en Gneis



Albariño, loureira branca,
godello en treixadura