

BODEGAS PRIETO PARIENTE

O CHAN 2025

De viñedos de godello, plantados en ladera de montaña en El Bierzo, hemos extraído la esencia de la variedad en esta zona, creando un vino aromático, afilado, con carácter e identidad propia

VARIEDADES

100% Godello

VIÑEDO

Las uvas proceden de viñedos plantados en ladera de montaña, vertiente norte, a 607 metros de altitud, en el cerro Carrapito, en la localidad de Cabañas Raras, El Bierzo.

Suelo de cuarcitas y pizarras. Tierras pardas húmedas poco profundas, de textura franco-arcillosa, de regular pedregosidad.

Suelos pobres donde la variedad Godello expresa todo su potencial y el microclima fresco derivado de su ubicación geográfica y orientación mantienen la frescura deseada.

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable y barricas usadas de 500 litros de madera de roble francés.

CATA

Intensidad aromáticas de fruta blanca y frutas cítricas que aparecen de la expresión de acidez. Recuerdos de heno y especias.

Nariz elegante con un ligero toque mineral. Un vino con angulada acidez, tenso y con una textura salina. Vino con volumen y final sedoso.

GASTRONOMÍA

Debido a su finura, intensidad de aromas y complejidad, O Chan es un vino perfecto para maridar pescados sabrosos, mariscos, carnes blancas y una amplia variedad de quesos.

Grado alcohólico: 12,5% Vol.

