

O Luar do Sil Tostado de Seadur 50 cl



Referencia: 308223

Precio: 100,17 €

Descripción:

O Luar do Sil Tostado 50 cl es un vino dulce excepcional elaborado por **O Luar do Sil**, la bodega de **Pago de los Capellanes** en la **D.O. Valdeorras**. Se produce mediante un proceso tradicional de **pasificación natural de las uvas Godello**, una elaboración histórica que da lugar a uno de los vinos más exclusivos y singulares de Galicia.

Tras la vendimia manual, los racimos permanecen colgados en un lugar ventilado durante varios meses para favorecer la deshidratación natural de la uva. Este proceso concentra los azúcares, los aromas y la acidez, obteniendo un mosto de gran intensidad que posteriormente fermenta de forma lenta para conservar todo el equilibrio entre dulzor y frescura.

Presenta un **color dorado intenso con reflejos ambarinos**. En nariz despliega una gran complejidad aromática, con notas de **orejones, miel, membrillo, fruta confitada, piel de naranja, flores secas y frutos secos**, acompañadas de delicados recuerdos de caramelo y especias dulces. En boca es **untuoso, sedoso y muy equilibrado**, con una acidez que aporta frescura y un final largo, elegante y persistente.

Un vino dulce de producción limitada, perfecto para disfrutar lentamente y descubrir una de las elaboraciones más tradicionales y exclusivas de Valdeorras.

Ideal para acompañar **foie, quesos azules, quesos curados, frutos secos, repostería, tartas de fruta, postres con crema o chocolate blanco**. También resulta excelente como vino de sobremesa o servido por sí solo.

Formato: 50 cl

Tipo de vino: Vino dulce natural

Variedad: 100 % Godello

Elaboración: Uvas pasificadas mediante secado natural (vino tostado)

Grado alcohólico: 13 % vol.
Temperatura de servicio: 8–10 °C
Denominación: D.O. Valdeorras
Bodega: O Luar do Sil (Pago de los Capellanes)
Región: Galicia – España