



BODEGAS VALDESIL

Hoy en día los godellos de Valdeorras se han convertido en la referencia en blancos gallegos de gama alta. La variedad de uva blanca godello, encuentra en esta pequeña denominación de origen de la Galicia interior, al oriente de Orense, las condiciones ideales para ofrecer vinos blancos, con gran paso en boca y una gran capacidad para mejorar con el paso del tiempo.

Los suelos pizarrosos, la adecuada combinación entre latitud y altitud, junto con las particulares condiciones climáticas del Valle del Sil, hacen de esta zona el lugar ideal para que la godello exprese todo su potencial. La explotación vitícola familiar situada en las laderas pizarrosas de Córcomo y Portela, en Vilamartín de Valdeorras, está formada por diferentes pezas (parcelas), que la familia comenzó a plantar a finales del siglo XIX y que proporcionan el marcado carácter mineral de sus vinos. Montenovo es el vino básico para descubrir los godellos de Valdeorras, en una elaboración que ofrece frescura y carácter varietal para su disfrute inmediato. Valdesil refleja la elegante expresión de la variedad godello, donde una elaboración con crianza sobre lías ofrece un blanco con potencia, personalidad y larga vida en botella. Pezas da Portela es el godello más complejo y particular, con un marcado carácter, que refleja la expresión mineral de los suelos pizarrosos de Portela envuelta en un discreto roble francés que permanece en segundo plano, aportándole complejidad. Pedrouzos tiene su origen en un viñedo singular, media hectárea del viñedo de godello más viejo de Galicia. La nobleza de la variedad se muestra generosamente en este blanco, del cual tan sólo han sido posibles 550 mágnams, un formato especial para un vino de raza.



— Montenovo Godello

Godello / 2022

12 unidades por caja

BODEGA: BODEGAS VALDESIL

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Valdeorras

Vi Blanc

Montenovo nos traslada a las frías montañas que rodean el sinuoso valle del río Sil. Un vino de montaña (Montenovo significa montaña joven), pleno de sabores que expresan –durante su juventud- la pureza de la variedad godello, con una extraordinaria capacidad para desarrollar aromas de gran complejidad tras su permanencia en botella.

Vinificación por fincas con características edafológicas similares. Vendimia manual en cajas de 20 kg, transporte rápido a bodega. Mesa de selección. Breve maceración pelicular. Desfangado estático y fermentación mediante levaduras autóctonas. No se realiza fermentación maloláctica. Clarificación con agentes de origen mineral. Estabilización por frío y ligera filtración por tierras.

Elaboración: Monovarietal

Crianza: Novell

Graduación: 13%

Temperatura de servicio óptima: 8-10°C

Nota de cata:

Vino joven de color amarillo pajizo y una nariz limpia y delicada de notas herbales mezcladas con frutas tipo melocoton y pera. Seco, de cuerpo ligero pero con una textura suave.

Maridaje:

Marisco, pescado, comida asiática, tapas



— O Chao Godello F. Barrica

Godello / 2021

2 unidades por caja

BODEGA: BODEGAS VALDESIL

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Valdeorras

Vi Blanc

Este vino toma su nombre del paraje de un diminuto viñedo de godello plantado en 1941. Se encuentra situado entre Portela y el Santuario As Ermitas, en la orilla izquierda del río Sil, a 470 m. de altitud, sobre un suelo desarrollado a partir de la meteorización de la roca plutónica de granito, rica en cuarzo y feldespato, y por tanto un suelo más arenoso y blanquecino y con menor capacidad de retención de agua que los suelos derivados de la meteorización de roca de pizarra. **Envejecimiento:** Criado, sobre sus lías, durante 6 meses en una sola barrica de roble francés de 500 lts., con battonage mensual. Posterior permanencia durante 8 meses en depósitos de inox.

Las uvas se vendimiaron en septiembre, se despalillaron y se estrujaron muy suavemente, para después macerarlas durante 12 horas a 8°C, posteriormente se prensaron las bayas manualmente en una prensa vertical de cesta. Se desfangó el mosto durante 24h. y se trasegó a una barrica de 500 lts. de roble francés.

Elaboración: Monovarietal

Crianza:

Graduación: 14.5%

Temperatura de servicio óptima: 10-14°C

Nota de cata:

Un vino extraordinariamente elegante, de asombrosa mineralidad, gran cuerpo, con un gran potencial de guarda gracias a su estructura basada en la acidez, muy complejo y largo, y lleno de matices deliciosamente equilibrados.

Maridaje:



— Pedrouzos Godello F. Barrica Magnum

Godello / 2021

1 unidades por caja

BODEGA: BODEGAS VALDESIL

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Valdeorras

Vi Blanc

Tiene su origen en un viñedo singular, que representa la historia de tres generaciones de viticultores y su vinculación a Valdeorras. La nobleza de la variedad se muestra generosamente en este blanco.

Vendimia manual en cajas de 20 kg, transporte rápido a bodega. Mesa de selección. Breve maceración pelicular. Mini prensa vertical de accionamiento manual. Desfangado estático y fermentación mediante levaduras autóctonas. Fermentación en dos barricas nuevas de 500 litros. Crianza en barrica durante seis meses. Posterior estancia en depósito de acero inoxidable durante seis meses. No se realiza fermentación maloláctica. Clarificación con agentes de origen mineral. No se estabilización por frío. Ligera filtración por tierras.

Elaboración: Monovarietal

Crianza: Barrica

Graduación: 14%

Temperatura de servicio óptima: 10-14°C

Nota de cata:

La máxima expresión del godello. Mineralidad sobrenatural, muy intenso con una complejidad infinita. De gran cuerpo, textura cremosa y extraordinario equilibrio, no parece tener final.

Maridaje:

Ensaladas complejas, Arroces de pescado, Arroces caldosos, Marisco crudo, Marisco a la plancha, Pescado blanco al horno, Quesos de cabra, Caldereta, Boullabaise.



— Pezas da Portela Godello F.Barrica Magnum

Godello / 2017

1 unidades por caja

BODEGA: BODEGAS VALDESIL

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Valdeorras

Vi Blanc

Pezas da Portela se produce exclusivamente a partir de las 11 pezas (parcelas) históricas que fueron plantadas por los hijos de D. José Ramón Gayoso a lo largo del s. XX en las laderas pizarrosas de la aldea de Portela, utilizando el clon originario de Pedrouzos. El vino se muestra en nariz muy elegante y complejo, con recuerdos cítricos, fruta amarilla tipo membrillo, de hueso, envuelto en las notas de las lías y tostadas que aporta el roble. De gran cuerpo, muestra una textura cremosa elegantemente equilibrada con una mineralidad poderosa que ensalza la refrescante acidez natural, dotando al vino de una estructura firme.

Fermentación alcohólica por levaduras salvajes en barricas de roble francés (Allier, Vosgues). 6 meses sobre sus lías en barricas de roble francés y 12 meses en depósito de acero inox.

Elaboración: Monovarietal

Crianza:

Graduación: 13.0%

Temperatura de servicio óptima: 10-13°C

Nota de cata:

Muy elegante y complejo, destaca su mineralidad. Gran cuerpo con textura cremosa, excelentemente equilibrada con su refrescante acidez natural con un final muy largo

Maridaje:

Arroces, pescados al horno, foie, caviar, carnes blancas, jamón ibérico



— Pezas da Portela Godello F. Barrica

Godello / 2021

6 unidades por caja

BODEGA: BODEGAS VALDESIL

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Valdeorras

Vi Blanc

Pezas da Portela se produce exclusivamente a partir de las 11 pezas (parcelas) históricas que fueron plantadas por los hijos de D. José Ramón Gayoso a lo largo del S.XX en las laderas pizarrosas de la aldea de Portela, utilizando el clon originario de Pedrouzos.

El vino se muestra en nariz muy elegante y complejo, con recuerdos cítricos, fruta amarilla tipo membrillo, de hueso, envuelto en las notas de las lías y tostadas que aporta el roble. De gran cuerpo, muestra una textura cremosa elegantemente equilibrada con una mineralidad poderosa que ensalza la refrescante acidez natural, dotando al vino de una estructura firme.

Fermentación alcohólica por levaduras salvajes en barricas de roble francés (Allier, Vosgues). 6 meses sobre sus lías en barricas de roble francés y 12 meses en depósito de acero inox.

Elaboración: Monovarietal

Crianza:

Graduación: 14%

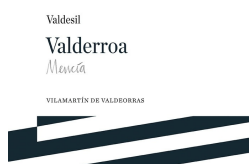
Temperatura de servicio óptima: 10-13°C

Nota de cata:

Muy elegante y complejo, destaca su mineralidad. Gran cuerpo con textura cremosa, excelentemente equilibrada con su refrescante acidez natural con un final muy largo.

Maridaje:

Arroces, pescados al horno, foie, caviar, carnes blancas, jamón ibérico.



— Valderroa Mencía

Mencía / 2017

6 unidades por caja

BODEGA: BODEGAS VALDESIL

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Valdeorras

Vi Negro

Elaborado con una selección de uva de pequeñas fincas cultivadas por viticultores locales de municipios como Rubiá, a Rúa, Petín y O Bolo ubicados principalmente en laderas pizarrosas. Los viñedos tienen una media de quince años y están ubicados a unos 500 m de altitud. Al tener diversas orientaciones, maduran progresivamente y permiten una vinificación parcelaria. Valdesil vendimia la uva comprada.

Vinificación: Por fincas con características edafológicas similares. Vendimia manual en cajas de 20 kg. transporte rápido a bodega. Mesa de selección. Maceración fermentativa en depósitos de acero mediante levaduras autóctonas, remontados periódicos. Fermentación maloláctica en depósito. Clarificación con agentes de origen mineral. Estabilización por frío y ligera filtración por tierras.

Graduación: 14,6%

Temperatura de servicio óptima: 12-16°C

Nota de cata:

Aromas a frutillos rojos salvajes, mineral y con notas especiadas, de cuerpo ligero con taninos ligeros.

Maridaje:

Pulpo, empanada, embutidos, tapas, guisos, platos de cuchara.



— Valdesil Godello sobre Lías

Godello / 2022

6 unidades por caja

BODEGA: BODEGAS VALDESIL

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Valdeorras

Vi Blanc

Valdesil refleja los suelos de pizarra de las laderas de las aldeas de Córsgomo y Portela, situadas 300 metros por encima del río Sil en el municipio de Vilamartín de Valdeorras, donde fueron plantados los primeros viñedos de Godello en el mundo por los distintos miembros de la familia Prada-Gayoso. Se produce exclusivamente a partir de viñedos propiedad de la familia que se plantaron a final del s.XX con alta densidad y poda Guyot simple. El suelo se maneja siguiendo una filosofía conservacionista y las plantas se cuidan siguiendo los ritmos circadianos.

Fermentación alcohólica por levaduras salvajes en depósito de acero. 6 meses sobre sus lías finas en depósito de acero.

Elaboración: Monovarietal

Crianza:

Graduación: 13,5%

Temperatura de servicio óptima: 8 -10º C

Nota de cata:

Complejo y mineral, sus notas frutales cítricas y piel de melocotón se entremezclan con las notas de las lías. Untuoso y refrescante, con un final largo.

Maridaje:

Arroces, pescados al horno, comida asiática.



— Valdesil Godello sobre Lías Magnum

Godello / 2022

1 unidades por caja

BODEGA: BODEGAS VALDESIL

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Valdeorras

Vi Blanc

Elegante expresión de la variedad godello, donde una elaboración con crianza sobre lías ofrece un blanco con potencia, personalidad, y larga vida en botella.

Elaborado a partir de una selección de fincas en laderas pizarrosas situadas en Vilamartín de Valdeorras, donde la adecuada altitud y latitud permiten una completa maduración de la variedad. Blanco complejo, con notas de lías finas y minerales, agradables rasgos cítricos, acompañados de untuosidad perfecta, bien ligada con la acidez.

Envejecimiento: Fermentado sobre sus lías durante 5 meses en depósito de acero inoxidable.

Elaboración: Monovarietal

Crianza:

Graduación: 13,5%

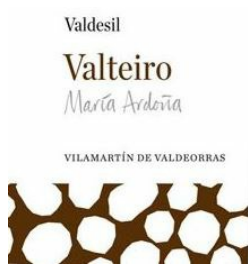
Temperatura de servicio óptima: 8º-10ºC

Nota de cata:

Complejo y mineral, sus notas frutales cítricas y piel de melocotón se entremezclan con las notas de las lías. Untuoso y refrescante, con un final largo.

Maridaje:

Arroces, Pescados al Horno, Comida Asiática



— Valteiro María Ardoña

/ 2015

6 unidades por caja

BODEGA: BODEGAS VALDESIL

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Valdeorras

Vi Negro

Valteiro procede de la parcela del mismo nombre, clasificada como de primera clase y sita en el pueblo de Portela. Está elaborado con una uva autóctona, María Ardoña, conocida en otras zonas de Galicia como merenzao o bastardo, que define su expresión compleja y seductora con finos matices de fruta roja, violetas y minerales, muy propios de los tintos atlánticos.

La edad del viñedo es de 27 años, vendimia manual en cajas de 20 kg. mesa de selección. Fermentación por levaduras salvajes en depósito abierto de acero con bazuqueo manual, 6 meses en barricas de roble francés de 500 lts., 18 meses en depósito, 6 meses en botella.

Elaboración: Monovarietal

Crianza: Barrica

Graduación: 14.5%

Temperatura de servicio óptima:

Nota de cata:

Maridaje:

Pulpo a la gallega, empanada...



Asadoira

Godello / 2020

6 unidades por caja

BODEGA: BODEGAS VALDESIL

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Valdeorras

Vi Blanc

Se elabora a partir de un viñedo de godello en la aldea de Cógomo. primer viñedo plantado en espaldera en Valdeorras.

Elaboración: Monovarietal

Graduación:

Temperatura de servicio óptima:

Nota de cata:

Maridaje: