



ASADOIRA

La finca d'Asadoira, que és del 1971, és l'espatllera més vella de Valdeorras

Variatats	100% Godello
Maridatge	Entrants freds de peix fresc i tot tipus de marisc
Criança	9 mesos en formigó sobre mares
Anyada	2023
Grau alcohòlic	14%
Temperatura de servei	10-12 °C
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Mínima intervenció
Moment de consum	Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Fermentació en ou de béton de 800 L, amb el conseqüent moviment de les seves mares de forma automàtica, sense bâtonnage.

NOTA DE CATA

Embriagador aroma a la puresa de la varietat Godello.

RECONeixEMENTS

93 punts TIM ATKIN

MARIDATGE

Entrants freds de peix fresc i tot tipus de marisc

VALDESIL

Avui dia els godellos de Valdeorras s'han convertit en la referència en blancs gallecs de gamma alta. La varietat de raïm blanc godello, troba en aquesta petita denominació d'origen de la Galícia interior, a l'orient d'Orense, les condicions ideals per oferir vins blancs, amb gran pas a la boca i una gran capacitat per millorar amb el pas del temps.

POBLACIÓ

Villamartín de Valdeorras, Ourense

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Mínima intervenció

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Valdeorras

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

Galícia

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

1885

VITICULTURA

Convencional