



ASADOIRA

La finca de Asadoira, que es de 1971, es la espaldera más vieja de Valdeorras

producto.variedad 100% Godello
desTexto

producto.maridaje Entrantes fríos de pescado fresco y todo tipo de mariscos

producto.crianza 9 meses en hormigón sobre lías

producto.anyada 2023

producto.gradoAlcoholico 14%

producto.temperaturaDeServicio 10-12 °C

producto.viticultura Ecológica

producto.formato 75 cl.

producto.filosofiaDeElaboracion Mínima intervención

producto.momentoConsumo Relax o introspección, Gastronómico / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Fermentación en huevo de hormigón de 800 L, con el consecuente movimiento de sus lías de forma automática, sin bâtonnage.

PRODUCTO.NOTADECATA

Embriagador aroma a la pureza de la variedad Godello. Notas de hueso y flores blancas, como el jazmín, impregnan la nariz para después dar paso a una boca elegante y equilibrada, estructurada y sedosa a la vez.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

93 puntos TIM ATKIN

PRODUCTO.MARIDAJE

Entrantes fríos de pescado fresco y todo tipo de mariscos

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Valdeorras

BODEGA.REGION

Galicia

BODEGA.ANYOCREACION

1885

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Mínima intervención

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLAPROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional