



ASADOIRA

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

Variedades	100% Godello
Maridaje	Entrantes fríos de pescado fresco y todo tipo de mariscos
Crianza	9 meses en hormigón sobre lías
Añada	2023
Grado alcohólico	14%
Temperatura de servicio	10-12 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Mínima intervención
Momento de consumo	Sin prisas, Gourmet

ELABORACIÓN

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

NOTA DE CATA

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.

RECONOCIMIENTOS

93 puntos TIM ATKIN

MARIDAJE

Entrantes fríos de pescado fresco y todo tipo de mariscos

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.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Valdeorras

REGIÓN

Galicia

AÑO DE CREACIÓN

1885

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Mínima intervención

VIÑEDO PROPIO

Si

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Convencional